



## Suppen und Salate Vorspeisen

Knackiger Saisonblattsalat  
an unserer mild-würzigen Haussauce  
oder French-Dressing  
Fr. 9.50



Gemischter Salat  
mit bunt assortierten Gemüsesalaten  
Fr. 13.50



Nüsslisalat mit geröstetem Speck, Croûtons  
und gehacktem Ei  
Fr. 13.50



Selleriecurry-Schaumsüppchen  
mit hausgeräucherter Entenbrust  
Fr. 13.50



Fleischbouillon mit Mark  
Fr. 13.50



Fleischbouillon mit Flädli  
oder Tagessuppe  
Fr. 9.00

---

**Beefsteak Tatar (mild-medium-feurig)**  
aus zartem frischen Rinds-Filet zubereitet  
Vorspeise 100g Fr. 29.00  
Hauptgericht 150g Fr. 37.00

---



## **Aus dem Meer**

Wolfsbarschfilet gebraten im Rosmarinbutter mit  
Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten  
Risotto Nostrano Ticinese  
Bunte Gemüsegarntur  
Fr. 51.00

## **Vegetarische Gerichte**

Grosser Gemüseteller mit Ribelmaisstrudel  
und Sauce Hollandaise  
Fr. 32.00

Luftigzarte Griesskugeln mit Butterbrösel  
und bunten Gemüsestreifen  
auf Blattspinat mit Champignons à la creme  
Fr. 32.00

## **Für unsere kleinen Gäste**

Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes frites, Gemüse  
Fr.26.00

**Alle Gerichte können sie in Kleinportionen erhalten,  
es wird ihnen Fr. 2.00 gutgeschrieben**



## Fleischgerichte

Wienerschntzel von der Kalbshuft  
Preiselbeeren

Bunte Gemüse garnitur  
Fr.44.00



Entrecôte  
mit grüner Pfeffersauce oder Café de Paris  
Bunte Gemüse garnitur

Fr.51.00



Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Rahmsauce  
Rösti

Fr.44.00



Frische Kalbsleber in Butter gebraten  
(so lang's hät)

Rösti

Fr.43.00

---

### Prime Beef Tournedos

vom US- Rindsfilet 240g

mit Beilage und Gemüse garnitur Fr. 69.00

vom irischen Rindsfilet 240g

mit Beilage und Gemüse garnitur Fr. 61.00

*Tournedos 160g Fr. 7.00 günstiger*

mit Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter.

---

## Ab zwei Personen

(am Tisch tranchiert)

Châteaubriand Prime Beef Black Angus

mit verschiedenen Saisongemüsen

Sauce Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

US Rindsfilet Fr. 72.00

vom irischen Rindsfilet Fr. 63.00

## Aus Großmutter's Schmorküche

Kalbshaxen oder Kalbragoût  
mit Champignons Speck und Croûtons

Gemüse garnitur

Fr. 42.00

*Die Beilagen wählen Sie:*

Kartoffelgratin, Butterreis, hausgemachte Tagliatelle,  
Pommes frites oder Rösti



## **Kutteln delikat zubereitet**

*(So langs hüt)*

*Seit über 50 Jahren zubereitet nach den Original-  
Rezepten  
von unserer Senior Chefin Dorli Kast*

### **Paprika Kutteln**

Mit Paprika gewürzt und Rahm verfeinert

Fr.35.00



### **Kutteln geröstet**

Mit Zwiebeln und Kümmel

Fr.35.00



### **Kutteln Napolitaine**

An italienischer Tomatensauce

Fr.35.00



### **Kutteln Zürcher Art**

In Weisswein gedünstet mit Zwiebeln,  
Kümmel und Käse

Fr.35.00



### **Kutteln Burgunder Art**

An kräftiger Rotweinsauce

Fr.35.00



### **Kutteln à la mode du Chef**

An Weissweinsauce mit Kräutern und Käse  
überbacken

Fr.35.00

*Zu den Kutteln servieren wir Ihnen  
Petersilienkartoffeln*

*Alle Preise sind incl. 8.1 Mwst.*

## **Herkunft / Lieferanten und andere Deklarationen**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Sollte bei einem die Gericht die Herkunft ausnahmsweise abweichen, wird sie auf der Menukarte direkt deklariert. Gerne können Sie sich auch beim Servicepersonal erkundigen.

### **Fleisch Wurstwaren aus unserer Metzgerei Kast**

#### **Wurstwaren**

*ausschliesslich aus unserer Metzgerei*

hauptsächlich aus Eigenproduktion mit Fleisch aus regionaler Schweizer Herkunft

#### **hauptsächlich aus Eigenproduktion**

##### **Innereien**

*ausschliesslich aus unserer Metzgerei*

hauptsächlich Eigenschlachtung von regionaler Schweizer Herkunft

##### **Kalbfleisch**

*ausschliesslich aus unserer Metzgerei*

hauptsächlich Eigenschlachtung von regionaler Schweizer Herkunft

##### **Schweinefleisch**

ausschliesslich Schweiz aus regionaler Herkunft

##### **Rindfleisch**

Entrecôte Filets. Ribeye USA

*US Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer und mit Antibiotika und/oder anderer antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.*

oder

Irland / Schweiz

##### **Lammfleisch**

Australien Neuseeland

##### **Poulet**

Schweiz

##### **Wildfleisch** (Zerlegt in unserer Metzgerei)

*Direkt vom Jäger aus grenznahem Österreich, Schweiz und grenznahem Deutschland*

##### **Salzwasserfische und Süsswasserfische**

###### **Fisch Mercato St. Margreten**

Seezungen --Wild Holland Nordostatlantik Ostsee

Wolfsbarsch-- Zucht Frankreich

Thunfisch -- Wildfang FOS Qualität mit Hacken und Leine Philippinen Mittlerer Westpazifik

Seeteufel --Wildfang Grossbritannien Nordostatlantik

Riesenkrevetten Black Tiger --Zucht FOS Vietnam

Felchen Egli, -- Bodensee Wildfang

Zander -- Bodensee / Wildfang Estland

##### **Milchprodukte**

*Molkerei Caviezel St.Margrethen / Prodega Growa Transgourmet*

##### **Eier**

*Eier Hohl AR / Eier Lüchinger*

Für Süssspeisen Rezepturen verwenden wir ausschliesslich pasteurisiertes. Ei aus Bodenhaltung.

##### **Gemüse und Kartoffeln**

Wenn möglich kaufen wir saisongerecht und einheimisch ein

*Risch Gemüse Rheineck /Eco Jäger Bad Ragaz /Britschgi Diepoldsau / Pro Verda Rebstein*