

## KALTE VORSPEISEN & SALATE

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen .....	11
Bunter Blattsalat mit Sellerie, Apfel und Walnuss .....	13
Caesar Salat mit Speck und Parmesan .....	19
• mit Poulet-Streifen .....	27
Rindstatar mit geräucherter Mayonnaise, eingelegten Gurken und Knusperbrot	
• klein 90 gr .....	24
• gross 130 gr .....	32
Rauchlachsfilet mit Randen, Hüttenkäse und Himbeeren .....	25

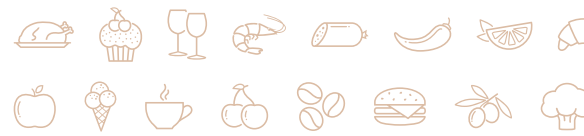
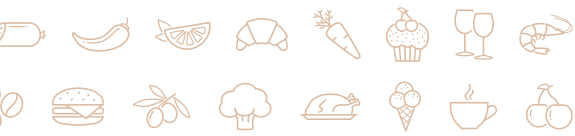
## WARME VORSPEISEN & SUPPEN

Kokos-Curry-Schaumsuppe mit gezupftem Poulet, Kefen und Shiitake Pilzen	11
Gebackenes Landei mit Kräuterspinat, Parmesanschaum und schwarzer Trüffel	24
Hausgemachte Spinatravioli mit Tomaten-Vinaigrette und Pinienkernen	24

## HAUPTSPEISEN

Pochierter Orkney Lachs mit Passionsfruchtschaum, Kräuterspinat und Kokosisotto .....	33
Gebratene Maispouardenbrust mit Liebstockeljus, Aprikosen, Mandeln und Selleriepüree .....	32
Hausgemachter Burger mit Cheddar, Tomate, Gurke und Zwiebelschmelze .....	29
optional mit Pommes Frites .....	6
Entrecôte „Café de Paris“ mit Pommes Frites .....	48
Züricher Geschnetzeltes mit Rösti .....	39
Olma-Bratwurst mit Rösti .....	24

UNSERE HERKUNFTSBEZEICHNUNG			
KALB	CH	LACHS	GB
POULET	FR	ZANDER	EE   CH
RIND	CH Ury GB	RAUHLACHS	GB
SCHWEIN	CH	JAKOBSMUSCHEL	NW-PAZIFIK



# Trinken

## APERITIF

Sherry Tio Pepe Palomino fino .....	17%	9
Martini bianco / rosso / extra dry .....	15%	8
Campari .....	23%	8
Cynar .....	16.5%	8
Appenzeller .....	29%	8
Ramazzotti .....	30%	8
Fernet Branca .....	33%	8
Pernod .....	40%	8
Hugo .....		12
Helga .....		12
Aperol Spritz .....		12

## SCHAUMWEIN 10 cl

Borgoluce Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut .....	8
Louis Roederer Brut Premier , Champagne AC .....	14

## BIER & MOST

### Brauerei Schützengarten, St.Gallen

#### VOM FASS

Edelspez .....	30 cl	5
Panache .....	30 cl	5

#### AUS DER FLASCHE

Klosterbräu .....	33 cl	5
Weisser Engel (Weizenbier) .....	50 cl	7
Schützengold alkoholfrei .....	33 cl	5
Gallus 612 Ale .....	33 cl	5
Erdinger Weissbier .....	50 cl	7.50

### Mosterei Möhl, Arbon

Saft vom Fass (Saurer Most) .....	50 cl	7
Saft vom Fass alkoholfrei .....	50 cl	7

## SOFTGETRÄNKE

Goba, Appenzeller Mineralwasser .....	33 cl	4.80
mit und ohne Kohlensäure .....	50 cl	5.80
.....	80 cl	9
Goba Orange I Citro .....	30 cl	4.80
Coca Cola I Zero .....	33 cl	4.80
Rivella rot I blau I grün .....	33 cl	4.80
Apfelschorle I Bio von Mausacker .....	33 cl	4.80
Thomas Henry Ginger Ale .....	20 cl	4.80
Thomas Henry Tonic I Bitter Lemon .....	20 cl	4.80
Sanbitter .....	20 cl	4.80
Red Bull .....	25 cl	6

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee .....	4.50
Milchkaffee .....	4.50
Cappuccino .....	5
Espresso I Ristretto .....	4.50
Doppelter Espresso .....	5.80
Kaffee Mélange .....	5.50
Latte Macchiato .....	5.80
Schoggi I Ovomaltine .....	4.50
Tee .....	4.50

## SÄFTE

Traube .....	20 cl	4.80
Multivitamin .....	20 cl	4.80
Cranberry .....	20 cl	4.80
Ananas .....	20 cl	4.80
Grapefruit .....	20 cl	4.80
Saisonal frisch gepresst .....	20 cl	6.50
Orange frisch gepresst .....	20 cl	6.50
Orange .....	20 cl	4.80
Tomate .....	20 cl	4.80
Apfel .....	33 cl	4.80

## DIGESTIF

<b>Obstbrand</b> .....	2 cl	
Marc Pinot Noir I Herter .....	42%	8
Marc Heida I Humbel .....	43%	11
Kirsch I Humbel .....	43%	8
Quitte I Humbel .....	40%	12
Mirabelle I Humbel .....	58%	12
Williamine I Morand .....	41%	9
Vielle Prune I Morin .....	40%	11
Calvados I Morin .....	40%	11