

bistro
ST.GALLEN

Speisekarte

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

VORSPEISEN

Gebeizter Saibling «Altenrhein» 26

mit Kräutercreme und eingelegtem Frühlingsgemüse

Taleggio-Radicchio-Ravioli ^{VEGETARISCH}

mit gebratenem Lattich, Artischocken und Tomatenvinaigrette

Hauptgang 36

Vorspeise 24

SALATE

Einstein's Superfood Salat ^{VEGAN} 19

Quinoa, Broccoli, Spinat, Gojibeeren und Avocadodressing

SUPPEN

Asiatische Karottensuppe 16

mit Kokosschaum und Crevetten-Praline

FÜR UNSERE VEGGIE-FANS

Gebackenes Landei ^{VEGETARISCH} 29

mit Kartoffelpurée, Spinat, Parmesanschaum und Trüffel

Ofenkartoffel ^{VEGAN} 26

mit knusprigen Bärlauchbällchen, New Roots-Joghurt, Granatapfelsalsa und Miso-Sud

Ricottagnocchi ^{VEGETARISCH} 33

mit Spinat, Nussbutter-Espuma, Salbei und Pinienkernen

Handgeschnittenes Rindstatar

mit confiertem Eigelb und Crème fraîche

Hauptgang 160g 39

Vorspeise 90g 28

Caesar Salad

mit Speck und Parmesan 19

mit Pouletstreifen 32

Spargelcrèmesuppe ^{VEGETARISCH} 16

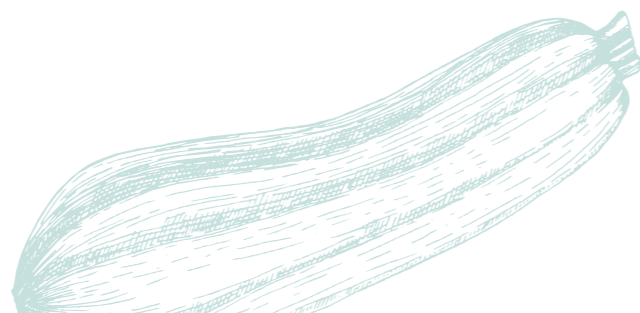
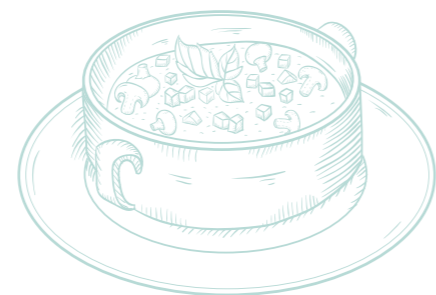
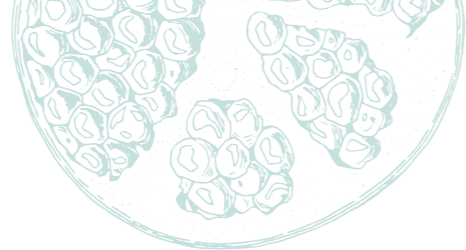
mit Spargeleinlage

Asiatische Gemüsebowl ^{VEGAN} 26

Sushi-Reis, Avocado, Gurke, Kraut, Kimchi, Sesam und Teriyaki-Sauce

Beyond Burger ^{VEGAN} 37

mit Avocado, Gurkenrelish und Tomatenmarmelade
serviert mit Süsskartoffel-Pommes Frites



UNSERE HAUPTGERICHTE

KLASSIKER

Hausgemachter Bistro Burger ^{REGIONAL}

mit Emmentalerkäse, Tomate, Gurke

und Zwiebelschmelze 31

mit Pommes Frites 37

Zürcher Geschnetzeltes 48

vom Kalb mit Rösti

Wiener Schnitzel 48

vom Kalb mit Pommes Frites

Olma Bratwurst ^{REGIONAL} 28

mit Rösti und Zwiebelsauce

Entrecôte «Café de Paris» 54

200g, mit Pommes Frites

VOM HUHN

Pouletbrust «Mörschwil» ^{REGIONAL} 39

Ribelmaispoularde mit Karottenpurée, Erbsen,

Kräuterseitlingen und Kräuterveloutée

DESSERTS & SÜSSES

Einstein Cheesecake 16

Mango, Passionsfrucht

und Knusperschokolade

Mascarpone-Kugel 16

mit Pistazienfüllung und Erdbeeren

Bistro's Spaghetti Eis 16

mit Vanilleglace, weisser Toblerone

und Erdbeersauce

VOM LAND

Kalbstaffelspitz 48

mit Bouillonkartoffeln, Gemüse und Meerrettichsauce

Geschmorte Kalbskopfbäggli 45

mit Butternudeln, Frühlingsgemüse und Senf-Jus

Schweinsfilet-Medaillon 42

in der Baumrinde mit Maiskroketten,

Kräuterspitzkohl, Radiesli und Speck-Jus

AUS DEM WASSER

Zanderfilet 39

mit Kräuterfarce-Haube, Safran-Mousseline, Kefen

und Beurre Blanc

Himbeer-Vanille-Flan 16

mit Schokoladen-Crumble und frischen Himbeeren

Richice (hausgemacht) 6

Erdbeersorbet (vegan) | Haselnuss |

Joghurt | Kaffee | Mangosorbet (vegan) |

Schokolade | Vanille

mit Schlagrahm +1

Hausgemachter Kuchen 8

täglich wechselnd

Herkunftsbezeichnung

Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Ribelmaispoularde: Schweiz | Crevetten: Vietnam | Zander: Estland

Brot: Schweiz, Deutschland

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% MwSt. | Bei Fragen zu Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

