

bistro
ST.GALLEN

Speisekarte

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

VORSPEISEN

Duett von der Forelle 24
mit Kabis, Rettich, Gurke, Dill und Sauerrahm

Kürbis **VEGETARISCH** 18
mit Nüsslisalat, Essigzetschgen, Kürbiskernen und Pflaumencreme

SALATE

Einstein's Superfood Salat 19
mit Apfel, Rande, Hanfsamen, Agave, Meerrettich und Ciderdressing

SUPPEN

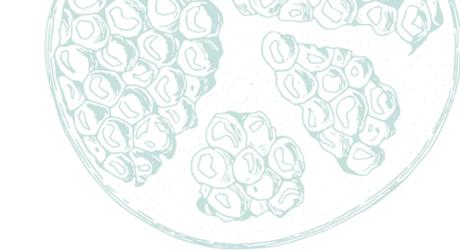
Hühnerkraftbrühe 16
mit Maisnocken, Entenklösschen und Karottenperlen

FÜR UNSERE VEGGIE-FANS

Gebackenes Landei **VEGETARISCH** 29
mit Kartoffelpurée, Spinat, Parmesanschaum und Trüffel

Apfelrisotto **VEGETARISCH** 26
mit Palmkohl-Apfelsalat, Hagebutte und Pinienkernen

Confierte Süsskartoffel **VEGAN** 26
mit Schmorlauch, Taggiasca Oliven, Bohnenhumus und Röstzwiebel-Sud



Handgeschnittenes Rindstatar 39
mit confiertem Eigelb und Crème fraîche
Hauptgang 160g 39
Vorspeise 90g 28

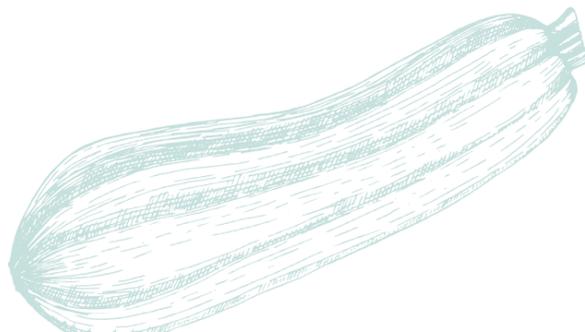
Caesar Salad 19
mit Speck und Parmesan
mit Pouletstreifen 32

Steinpilzcrèmesuppe **VEGETARISCH** 16
mit Knäckebrot



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** 31
mit Emmentalerkäse, Tomate, Gurke
und Zwiebelschmelze 37
mit Pommes Frites

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
Ribelmalspoullarde mit Knusperkartoffel,
Rahmwirsing, Trauben und Pfifferlinge

DESSERTS & SÜSSES

Einstein Cheesecake 16
Mango, Passionsfrucht
und Knusperchokolade

Hagebutte **REGIONAL** 16
mit Vanille, Meringue und Marroni

Bistro's Spaghetti Eis 16
mit Vanilleglace, weisser Toblerone
und Erdbeersauce

VOM LAND

Kalbstaffelspitz **REGIONAL** 47
mit Bouillonkartoffeln, Gemüse und Meerrettichsauce

Rindsroulade 45
mit Spätzli, geschmortem Rotkohl und Schmorsauce

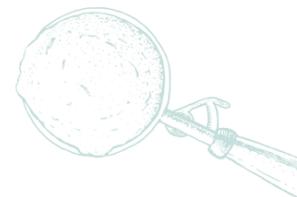
VOM WILD

Wildgeschnetzeltes 48
mit Rösti, Preiselbeeren und Wildrahmsauce

Haselnussgnocchi 36
mit Wildschweinragout, Bischofszeller Nachtwächter
und Kartoffelcrunch

AUS DEM WASSER

Wolfsbarschilet 42
mit Kürbispurée, Champagner-Kraut
und Beurre blanc



Mohnkuchen 16
mit Zwetschgen und hausgemachtem Gewürz-Glace

Richice (hausgemacht) 6
Erdbeersorbet (vegan) | Haselnuss |
Joghurt | Kaffee | Mangosorbet (vegan) |
Schokolade | Vanille
mit Schlagrahm +1

Hausgemachter Kuchen 8
täglich wechselnd

Herkunftsbezeichnung

Rind, Kalb, Ribelmalspoullarde, Poulet: Schweiz | Ente: Frankreich | Wolfsbarsch: Italien | Wildschwein, Reh, Hirsch: Österreich
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.