

bistro
ST.GALLEN

Menu

POUR LA PETITE FAIM

ENTRÉES

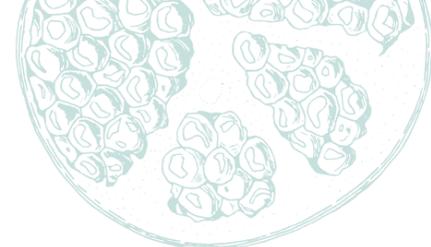
- Duo de truite** 24
avec chou, radis, concombre, aneth et crème aigre
- Courge VÉGÉTARIEN** 18
avec mâche, prunes marinées au vinaigre, graines de courge et crème de pruneaux

SALADES

- Salade superfood d'Einstein** 19
avec pomme, betterave, graines de chanvre, agave, raifort et vinaigrette au cidre

SOUPES

- Consommé de volaille** 16
avec gnocchi de maïs, quenelles de canard et perles de carotte



- Tartare de boeuf coupé à la main**
avec jaune d'oeuf confit et crème fraîche
- Plat principal 160g 39
Entrée 90g 28

- Salade César** 19
avec lard et parmesan 32
avec lanières de poulet

- Velouté de cèpes VÉGÉTARIEN** 16
avec pain croustillant



POUR NOS FANS DE CUISINE VÉGÉTARIENNE

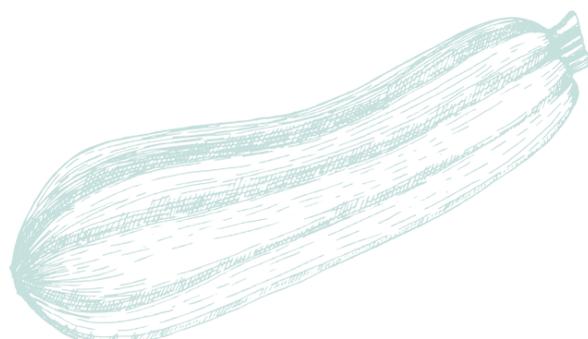
- Oeuf de pays cuit au four VÉGÉTARIEN** 29
Purée de pommes de terre, épinards, mousse de parmesan et truffe

- Risotto à la pomme VÉGÉTARIEN** 26
avec salade de chou kale et pomme, cynorrhodon et pignons de pin

- Patate douce confite VÉGÉTARIEN** 26
avec poireaux braisés, olives Taggiasca, houmous de haricots et jus d'oignons grillés

- Bol aux légumes asiatique VÉGÉTALIEN** 26
Riz à sushi, avocat, concombre, herbe, kimchi sésame et sauce teriyaki

- Beyond Burger VÉGÉTALIEN** 37
Avocat, concombre relish et confiture de tomates
servi avec des frites de patates douces



NOS PLATS PRINCIPAUX

CLASSIQUES

- Hamburger Bistro «Maison» RÉGIONAL**
Emmentaler, tomate, concombre et oignons glasés 31
avec pommes frites 37

- Émincé de veau zurichoise** 48
«Rösti»

- Escalope viennoise** 48
de veau avec pommes frites

- Olma Bratwurst RÉGIONAL** 28
avec «Rösti» et sauce aux oignons

- Entrecôte «Café de Paris»** 54
200g, Pommes frites

POULTRY

- Poitrine de poulet RÉGIONAL «Moerschwil»** 39
Poularde élevée au maïs avec pommes de terre croustillantes, chou de Savoie à la crème, raisins et giroles

DE LA TERRE

- Tafelspitz de veau RÉGIONAL** 47
avec pommes de terre, légumes et sauce au raifort

- Roulade de boeuf** 45
avec spaetzle, chou rouge braisé et sauce brune

DU GIBIER

- Émincé de gibier** 48
avec «Rösti», airelles et sauce à la crème de gibier

- Gnocchi aux noisettes** 36
avec ragoût de sanglier, fromage Bischofszeller Nachtwächter et croustillant de pommes de terre

DE LA MER

- Filet de loup de mer** 42
avec purée de courge, chou au champagne et beurre blanc

DESSERTS & DOUCEURS

- Einstein Cheesecake** 16
Mangue, fruit de la passion et chocolat croquant

- Cynorrhodon RÉGIONAL** 16
avec vanille, meringue et marrons

- Bistro's glace aux spaghettis** 16
avec glace à la vanille, Toblerone blanc et sauce aux fraises

- Gâteau au pavot** 16
avec prunes et glace maison aux épices

- Richice (fait maison)** 6
Café | Chocolat | Noisette | Sorbet à la fraise (végétalien) | Sorbet à la mangue (végétalien) | Vanille | Yaourt
Crème chantilly +1

- Gâteau fait maison** 8
Change chaque jour

Dénomination d'origine

Boeuf, Veau, Poularde élevée au maïs, Poulet: Suisse | Canard: France | Loup de mer: Italie | Gibier, Chevreuil, Cerf: Autriche
Pain: Suisse, Allemagne

Tous les prix sont en francs suisse (CHF), TVA de 8.1% incluse. | Si vous avez des questions concernant les allergies, veuillez contacter notre personnel.

