

Unsere Weinempfehlung

Bourgogne Chardonnay, Domaine Philippe Colin, Burgund 10/dl

Pinot Noir, Weingut Schmidheiny, Heerbrugg 9/dl

bistro
ST.GALLEN

MONTAG
03. NOVEMBER

DIENSTAG
04. NOVEMBER

MITTWOCH
05. NOVEMBER

DONNERSTAG
06. NOVEMBER

FREITAG
07. NOVEMBER

TAGESSUPPE

Pilzcrèmesuppe
mit Duxelles

Geflügelcrèmesuppe
mit Curry-Cashews

Kürbissuppe
mit Öl und Kernen

Rindskraftbrühe
mit Flädli und Schnittlauch

Lauchcrèmesuppe
mit Kartoffel-Sablés

SALAT

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

VORSPEISE

Pouletterrine
mit Waldpilzen
und Cumberlandsauce

Pouletterrine
mit Waldpilzen
und Cumberlandsauce

Pouletterrine
mit Waldpilzen
und Cumberlandsauce

Pouletterrine
mit Waldpilzen
und Cumberlandsauce

Pouletterrine
mit Waldpilzen
und Cumberlandsauce

HAUPTGANG FLEISCH

Geflügel-Frikassee
mit Petersilienkartoffeln
und glasierten Karotten

Schweinsfilet
mit Spätzli, Karotten
und Pilzrahmsauce

Brasato
mit Rosmarinpolenta,
Ratatouille und Schmorjus

Poulet-Stroganoff
mit Ofenreis, Peperoni,
Zwiebeln und Gewürzgurke

Rinds-Saftplätzli
mit Kartoffelgratin
und Buttergemüse

HAUPTGANG FISCH

Ofenkabeljau
mit Spinat-Ravioli
und Kürbisgemüse

Gebratenes Zanderfilet
mit Erbsenpurée
und Kräuter-Kohlrabi

**Nudelpfanne
mit Meeresfrüchten**
mit Cocobohnen
und Krustentiersauce

Gebratener Saibling
mit Rollgerste,
Randen und Beurre blanc

**Pot-au-feu
von Edelfischen**
mit Butterreis und Dillsud

HAUPTGANG VEGETARISCH

Safranrisotto
mit Kefen,
Parmesan und Rosa Pfeffer

Älpermagronen
mit Apfelmus
und hausgemachten Röstzwiebeln

Gemüsestrudel
mit lauwarmem Gemüsesalat
und Kräuterdip
VEGAN

**Spirelli-Nudeln
alla Puttanesca**

Kartoffelgnocchi
mit Salbeibutter und Parmesan

DESSERT

Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Puderzucker

Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Puderzucker

Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Puderzucker

Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Puderzucker

Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Puderzucker

PREISE: Salat oder Suppe: CHF 9.00 | Vorspeise: CHF 13.00 | Hauptgang Fleisch oder Fisch: CHF 27.00 | Hauptgang Vegetarisch: CHF 24.00 | Dessert: CHF 8.00

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

HERKUNFTSBEZEICHNUNG: Rind, Poulet, Schwein: Schweiz | Saibling, Meeresfrüchte: Italien | Edelfische: Island, Italien, Estland | Zander: Estland | Kabeljau: Island