Unsere Weinempfehlung

2023 Cabernet Sauvignon, Fly, alkoholfreie Traubenessenz 9/dl

2025 Sauvignon Blanc, Flein, alkoholfreier Traubensaft 8/dl

bistro ST.GALLEN

	MONTAG 12. OKTOBER	DIENSTAG 13. OKTOBER	MITTWOCH 14. OKTOBER	DONNERSTAG 15. OKTOBER	FREITAG 16. OKTOBER
TAGESSUPPE	**Karotten-Ingwersuppe** mit gebratenem Tofu VEGAN	**Asiatische Gemüsesuppe** mit Limetten-Crumble	**Randen-Meerrettichsuppe** mit Schnittlauch	**Lauchcrèmesuppe** mit Speck	**Mandelsuppe** mit Kartoffelstroh
SALAT	**Gemischter- oder Blattsalat**	**Gemischter- oder Blattsalat**	**Gemischter- oder Blattsalat**	**Gemischter- oder Blattsalat**	**Gemischter- oder Blattsalat**
VORSPEISE	**Würziger Pulposalat** mit Lattich, Peperoni und Safran	**Würziger Pulposalat** mit Lattich, Peperoni und Safran	**Würziger Pulposalat** mit Lattich, Peperoni und Safran	**Würziger Pulposalat** mit Lattich, Peperoni und Safran	**Würziger Pulposalat** mit Lattich, Peperoni und Safran
HAUPTGANG FLEISCH	**Saftplätzli** mit Pilawreis, Karottengemüse und Jus	**Schweinskotelett** mit Petersilienkartoffeln, Rosenkohl und Jus	**Hirschvoressen** mit Serviettenknödel und Romanesco	**Poulet-Stroganoff** mit Spätzli und Peperonigemüse	**Rindsgulasch** mit Kartoffelpurée und Buttergemüse
HAUPTGANG FISCH	**Lachsnudeln** in crèmiger Sauce mit glasierten Kefen	**Gebratene Dorade** mit Pistazien, Gewürz-Couscous und Kirschtomaten	**Gebackenes Seelachsfilet** mit Süsskartoffel-Pommes, Sauce Tartare und Zitrone	**Gebratene Fischfrikadelle** mit Röstkartoffeln und Rahm-Kohlrabi	**Fischcurry** mit Kokos-Limettenreis, Erdnüssen und Koriander
HAUPTGANG VEGETARISCH	**Crèmige Kartoffelgnocchi** mit Blattspinat und Parmesan	**Blumenkohlsteak** mit smashed Sojabohnen-Hacktätschli und Edamamebohnen VEGAN	**Serviettenknödel** mit Pilz-Rahmsauce und Gruyère	**Gemüserisotto** mit gepickelten Roten Zwiebeln, Safran und Feta-Käse	**Älplermagronen** mit Röstzwiebeln und Apfelmus
DESSERT	**Hausgemachtes Mini-Dessert**	**Hausgemachtes Mini-Dessert**	**Hausgemachtes Mini-Dessert**	**Hausgemachtes Mini-Dessert**	**Hausgemachtes Mini-Dessert**

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 5.00
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 | Hirsch: Österreich | Lachs: Schottland | Dorade, Pulpo: Italien | Seelachs: Island | Fischfrikadelle, Fischcurry: Norwegen, Italien