

Unsere Weinempfehlung

Bourgogne Chardonnay, Domaine Philippe Colin, Burgund 10/dl

Pinot Noir Classic, Weingut Wolfer, Weinfelden 9/dl

bistro ST.GALLEN

TAGESSUPPE

MONTAG
15. DEZEMBER

Kartoffelsuppe
mit Majoran

SALAT

Gemischter- oder
Blattsalat

VORSPEISE

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

HAUPTGANG FLEISCH

Rindsgulasch
mit Spirellinudeln,
Buttergemüse und Crème fraîche

HAUPTGANG FISCH

Confiertes Lachsfilet
mit Salzkartoffeln,
Erbosen und Safransauce

HAUPTGANG VEGETARISCH

Reisnudeln
mit asiatischem Gemüse, Limette,
Koriander und Cashewnüssen

DESSERT

Mandarinen-Eistörtli

DIENSTAG
16. DEZEMBER

**Französische
Zwiebelsuppe**

Gemischter- oder
Blattsalat

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

Pouletbrust
mit Gewürzreis,
Ofengemüse und Rotweinjus

Kabeljaufilet
mit Tomatenpolenta,
Zuchettigemüse
und Thymianschaum

Gefüllte Ofenkartoffel
mit Raclettekäse und Lauchgemüse

Mandarinen-Eistörtli

MITTWOCH
17. DEZEMBER

Gemüsecrèmesuppe
mit Schnittlauch **VEGAN**

Gemischter- oder
Blattsalat

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

Hackbraten
mit Karottenpurée und Blattspinat

Edelfisch-Lasagne
mit Tomaten,
Béchamelsauce und Mozzarella

Randenrisotto
mit Ziegenfrischkäse,
Rucola und Walnüssen

Mandarinen-Eistörtli

DONNERSTAG
18. DEZEMBER

**Geträffelte
Kohlrabisuppe**

Gemischter- oder
Blattsalat

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

Backhähnchen
mit Kartoffel-Gurkensalat
und grüner Kräutersauce

Gebratener Seelachs
mit Bratkartoffeln,
Spitzkohl und Meerrettichsauce

Ravioli
mit Eierschwämmlli,
sautiertem Wirz und Kerbel

Mandarinen-Eistörtli

FREITAG
19. DEZEMBER

**Thailändische
Currysuppe** **VEGAN**
mit Zitrone

Gemischter- oder
Blattsalat

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

Schweinsrücke
mit Schupfnudeln,
Wein-Sauerkraut
und dunkler Bierjus

Edelfischcurry
mit Duftreis und Kefen

Gefüllte Zucchetti
mit Gemüseragout und Fetakäse
VEGAN

Mandarinen-Eistörtli

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 | Lachsfilet, Seelachs, Kabeljau: Island | Edelfische: Norwegen, Italien, Island