

Unsere Weinempfehlung

Bourgogne Chardonnay, Domaine Philippe Colin, Burgund 10/dl

Pinot Noir Classic, Weingut Wolfer, Weinfelden 9/dl

bistro

ST.GALLEN

MONTAG
15. DEZEMBER

DIENSTAG
16. DEZEMBER

MITTWOCH
17. DEZEMBER

DONNERSTAG
18. DEZEMBER

FREITAG
19. DEZEMBER

TAGESSUPPE

Kartoffelsuppe
mit Majoran

**Französische
Zwiebelsuppe**

Gemüsecrèmesuppe
mit Schnittlauch **VEGAN**

**Getrüffelte
Kohlrabisuppe**

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

SALAT

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

VORSPEISE

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

Randen-Carpaccio
mit karamellisiertem Ricotta,
Pinienkernen und Zitrusfrucht

HAUPTGANG FLEISCH

Rindsgulasch
mit Spirellinudeln,
Buttergemüse und Crème fraîche

Pouletbrust
mit Gewürzreis,
Ofengemüse und Rotweinjus

Hackbraten
mit Karottenpurée und Blattspinat

Backhähnchen
mit Kartoffel-Gurkensalat
und grüner Kräutersauce

Schweinsrücken
mit Schupfnudeln,
Wein-Sauerkraut
und dunkler Bierjus

HAUPTGANG FISCH

Confiertes Lachsfilet
mit Salzkartoffeln,
Erbsen und Safransauce

Kabeljaufilet
mit Tomatenpolenta,
Zuchettigemüse
und Thymianschaum

Edelfisch-Lasagne
mit Tomaten,
Béchamelsauce und Mozzarella

Gebratener Seelachs
mit Bratkartoffeln,
Spitzkohl und Meerrettichsauce

Edelfischcurry
mit Duftreis und Kefen

HAUPTGANG VEGETARISCH

Reisnudeln
mit asiatischem Gemüse, Limette,
Koriander und Cashewnüssen

Gefüllte Ofenkartoffel
mit Raclettekäse und Lauchgemüse

Randenrisotto
mit Ziegenfrischkäse,
Rucola und Walnüssen

Ravioli
mit Eierschwämmli,
sautiertem Wirz und Kerbel

Gefüllte Zucchini
mit Gemüseragout und Fetakäse **VEGAN**

DESSERT

Mandarinen-Eistörtli

Mandarinen-Eistörtli

Mandarinen-Eistörtli

Mandarinen-Eistörtli

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