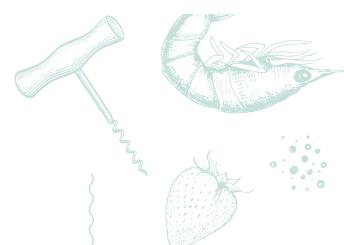


Unsere Weinempfehlung

Completer Signum, Cicero Weinbau, Malans 10/dl
Pinot Noir Classic, Weingut Wolfer, Weinfelden 9/dl



bistro

ST.GALLEN



MONTAG
16. FEBRUAR

TAGESSUPPE

Gemüsebrühe
mit Nudeln und Brunoise

SALAT

Gemischter- oder Blattsalat

VORSPEISE

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

HAUPTGANG FLEISCH

Rindshuft rosa gegart
mit Trüffel-Bramata
mit Gemüse und Portweinjus

HAUPTGANG FISCH

Gebratener Wolfsbarsch
mit Kräuter-Pilz-Fregola,
Pak Choi und Beurre blanc

HAUPTGANG VEGETARISCH

Kräutergnocchi
mit Zucchini, Parmesan-Espuma
und Kartoffel-Crunch

DESSERT

Tonkabohnen-Crème Brûlée
mit Ananas-Salat

DIENSTAG
17. FEBRUAR

Orangen-Kürbissuppe

Gemischter- oder Blattsalat

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

Pouletgeschnetzeltes
mit Kräuterreis,
Steinchampignons und Erbsen

Zanderknusperli
mit Lyoner Kartoffeln,
Blattspinat und Tatarsauce

Linsencurry
mit Süßkartoffel-Pommes Frites
und Gewürz-Dip
VEGAN

Tonkabohnen-Crème Brûlée
mit Ananas-Salat

MITTWOCH
18. FEBRUAR

Kartoffelsuppe
mit jungem Lauch

Gemischter- oder Blattsalat

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

Rindshackbraten
mit Kartoffelpurée,
glasierten Karotten und Jus

Rotbarsch
mit Polenta-Schnitte,
Bohnencassoulet
und Tomaten-Chutney

Lauwarmer Sushireis
mit Sesam-Tempura-Broccoli
und Teriyaki-Sauce
VEGAN

Tonkabohnen-Crème Brûlée
mit Ananas-Salat

DONNERSTAG
19. FEBRUAR

Französische Zwiebelsuppe

Gemischter- oder Blattsalat

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

Rindspaillard
mit Kartoffelgratin,
Gemüse und Sauce béarnaise

Gratinierter Seelachs
mit Gewürzkruste, Couscous,
orientalischem Ofengemüse
und Nüssen

Waldpilzravioli
mit Spinat, getrockneten Tomaten
und Parmesan

Tonkabohnen-Crème Brûlée
mit Ananas-Salat

FREITAG
20. FEBRUAR

Geflügel-Rahmsuppe
mit Poulet und Erbsen

Gemischter- oder Blattsalat

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

Truthahn-Saltimbocca
mit Safranrisotto,
confierten Tomaten und Jus

Fish & Chips
mit Sauce Tatar

Frühlingsrollen
mit Gemüse-Glasnudeln,
Sweet-&-Sour-Sauce und Ananas

Tonkabohnen-Crème Brûlée
mit Ananas-Salat

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, Truthahn: Schweiz | Wolfsbarsch: Italien | Rotbarsch: Frankreich | Seelachs, Zander: Island | Fish & Chips: Island, Norwegen, Italien