

Unsere Weinempfehlung

Completer Signum, Cicero Weinbau, Malans 10/dl

Pinot Noir Classic, Weingut Wolfer, Weinfelden 9/dl

bistro

ST.GALLEN

MONTAG
16. FEBRUAR

DIENSTAG
17. FEBRUAR

MITTWOCH
18. FEBRUAR

DONNERSTAG
19. FEBRUAR

FREITAG
20. FEBRUAR

TAGESSUPPE

Gemüsebrühe
mit Nudeln und Brunoise

Orangen-Kürbissuppe

Kartoffelsuppe
mit jungem Lauch

**Französische
Zwiebelsuppe**

Geflügel-Rahmsuppe
mit Poulet und Erbsen

SALAT

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

VORSPEISE

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

Roastbeef
mit Tatarsauce,
Zupfsalat und Apfelkapern

HAUPTGANG FLEISCH

Rindshuft rosa gegart
mit Trüffel-Bramata
mit Gemüse und Portweinjus

Pouletgeschnetzeltes
mit Kräuterreis,
Steinchampignons und Erbsen

Rindshackbraten
mit Kartoffelpurée,
glasierten Karotten und Jus

Rindspailard
mit Kartoffelgratin,
Gemüse und Sauce béarnaise

Truthahn-Saltimbocca
mit Safranrisotto,
confierten Tomaten und Jus

HAUPTGANG FISCH

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

Zanderknusperli
mit Lyoner Kartoffeln,
Blattspinat und Tatarsauce

Rotbarsch
mit Polenta-Schnitte,
Bohnencassoulet
und Tomaten-Chutney

Gratinierter Seelachs
mit Gewürzkruste, Couscous,
orientalischem Ofengemüse
und Nüssen

Fish & Chips
mit Sauce Tatar

HAUPTGANG VEGETARISCH

Kräutergnocchi
mit Zucchini, Parmesan-Espuma
und Kartoffel-Crunch

Linsencurry
mit Süsskartoffel-Pommes Frites
und Gewürz-Dip
VEGAN

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

Waldpilzravioli
mit Spinat, getrockneten Tomaten
und Parmesan

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

DESSERT

**Tonkabohnen-Crème
Brûlée**
mit Ananas-Salat

**Tonkabohnen-Crème
Brûlée**
mit Ananas-Salat

**Tonkabohnen-Crème
Brûlée**
mit Ananas-Salat

**Tonkabohnen-Crème
Brûlée**
mit Ananas-Salat

**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