

Unsere Weinempfehlung

Bourgogne Chardonnay, Domaine Philippe Colin, Burgund 10/dl

Pinot Noir Classic, Weingut Wolfer, Weinfelden 9/dl

bistro

ST.GALLEN

MONTAG
17. NOVEMBER

DIENSTAG
18. NOVEMBER

MITTWOCH
19. NOVEMBER

DONNERSTAG
20. NOVEMBER

FREITAG
21. NOVEMBER

TAGESSUPPE

Rindskraftbrühe
mit Flädli und Backerbsen

Gemüsecrèmesuppe
mit Kerbel und Croûtons

Kokos-Curry-Suppe
mit gepufftem Reis
VEGAN

Kartoffelsuppe
mit Majoran

Tomatensuppe
mit Gin und jungem Lauch

SALAT

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

VORSPEISE

Edelfischterriner
mit Kräutersalat, Dill, Zitrone
und roten Zwiebeln

Edelfischterriner
mit Kräutersalat, Dill, Zitrone
und roten Zwiebeln

Edelfischterriner
mit Kräutersalat, Dill, Zitrone
und roten Zwiebeln

Edelfischterriner
mit Kräutersalat, Dill, Zitrone
und roten Zwiebeln

Edelfischterriner
mit Kräutersalat, Dill, Zitrone
und roten Zwiebeln

HAUPTGANG FLEISCH

Rosa Entenbrust
mit Süsskartoffeln, Spitzkohl
und Gewürzsud

Pouletfrikassee
mit Langkornreis, Karotten
und Champignons

Rindshackbraten
mit Kartoffelpurée,
Rotkraut, Preiselbeeren, Waldpilzen
und Portweinjus

Kalbsragout
mit Spätzli, Rosenkohl
und Petersilie

Poulet-Stroganoff
mit Gewürzreis, Peperonigemüse
und Crème fraîche

HAUPTGANG FISCH

Merlanfilet
mit Schnittlauchkartoffeln,
gebratenem Wirtz
und Meerrettichschaum

Lachsfilet
mit Curry-Linsen, Pak Choi, Limette
und Beurre blanc

Rotzungenfilet
mit Ofenreis, Tomatenspinat
und Rieslingsauce

Rotaugenfilet
mit Eblyrisotto,
Lauch-Zucchettigemüse
und Zitronen-Kapernsauce

Edelfischpfanne
mit Crevetten, Rahmkartoffeln
und Champagnerkraut

HAUPTGANG VEGETARISCH

Offener Burger
mit Sojabohnen-Patty,
Kichererbsen,
Randen und gebratenem Lattich
VEGAN

Bami Goreng
mit Tofu, Wokgemüse
und Erdnüssen

Chääs-Hörnli
mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Gemüsestrudel
mit gebratenem Mangold,
Kartoffelschaum und Kräuteröl
VEGAN

Kräutergnocchi
mit Spinat und Parmesanschaum

DESSERT

Haselnussparfait
mit Zwetschge

Haselnussparfait
mit Zwetschge

Haselnussparfait
mit Zwetschge

Haselnussparfait
mit Zwetschge

Haselnussparfait
mit Zwetschge

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: Ente: Frankreich | Rind, Poulet, Kalb: Schweiz | Merlanfilet: Italien | Lachs, Rotzunge: Norwegen | Kabeljau, Lachs: Island | Rotaugen: Schweiz | Crevetten: Vietnam