

## Unsere Weinempfehlung

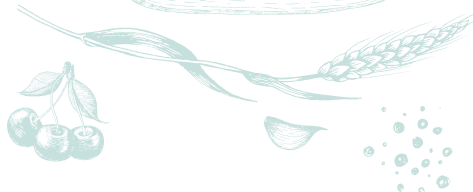
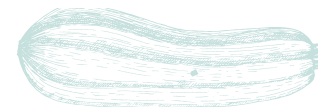
2023 Cabernet Sauvignon, Fly, alkoholfreie Traubenessenz 9/dl

2025 Sauvignon Blanc, Flein, alkoholfreier Traubensaft 8/dl



# bistro

ST.GALLEN



MONTAG

18. MAI

DIENSTAG

19. MAI

MITTWOCH

20. MAI

DONNERSTAG

21. MAI

FREITAG

22. MAI

### TAGESSUPPE

**Geflügelbouillon**  
mit Backerbsen und Schnittlauch

**Linsensuppe**  
mit Wurzelgemüse

**Gazpacho Andaluz**  
mit Croûtons

VEGAN

**Süsskartoffelsuppe**

VEGAN

**Pilzschaumsuppe**  
mit Pilzeinlage

### SALAT

**Gemischter- oder  
Blattsalat**

**Gemischter- oder  
Blattsalat**

**Gemischter- oder  
Blattsalat**

**Gemischter- oder  
Blattsalat**

**Gemischter- oder  
Blattsalat**

### VORSPEISE

**Roastbeef**  
mit Tatarsauce, Kräutersalat  
und Kartoffelknusper

**Roastbeef**  
mit Tatarsauce, Kräutersalat  
und Kartoffelknusper

**Roastbeef**  
mit Tatarsauce, Kräutersalat  
und Kartoffelknusper

**Roastbeef**  
mit Tatarsauce, Kräutersalat  
und Kartoffelknusper

**Roastbeef**  
mit Tatarsauce, Kräutersalat  
und Kartoffelknusper

### HAUPTGANG FLEISCH

**Brasato vom Rind**  
mit Schnittlauchkartoffeln,  
gebratenem Kohl und Rotweinsauce

**Cordon bleu  
vom Schwein**  
mit Dauphine-Kartoffeln  
und Karottengemüse

**Coq au Vin**  
mit Nudeln und Würzelgemüse

**Schweinsgeschnetzeltes**  
mit Spätzli, Frühlingsgemüse  
und Rahmsauce

**Poulet-Saltimbocca**  
mit Polenta, Ratatouille  
und Rosmarinjus

### HAUPTGANG FISCH

**Lachspasta**  
mit Tomaten-Peperonisauce

**Saibling**  
mit Rissolée-Kartoffeln, Zuchetti  
und Mango-Beurre-blanc

**Kabeljau**  
mit Safranreis, Kefengemüse  
und Beurre-blanc

**Seelachs**  
mit Honig-Senfkruste,  
Petersilienkartoffeln und Broccoli

**Dorade**  
mit Fregola Sarda,  
gebratenem Junglauch  
und Zitronensauce

### HAUPTGANG VEGETARISCH

**Spinat-Lasagne**

**Gefüllter Portobello**  
mit Ziegenkäse und Fregola Sarda

**Kräutergnocchi**  
mit Blattspinat  
und Champignonrahmsauce

**Gebratener Reis**  
mit Tofu, Frühlingszwiebeln  
und Erdnussauce

VEGAN

**Gefüllte Canneloni**  
mit Spinat und Ricotta  
dazu sommerlicher Blattsalatt

### DESSERT

**Hausgemachtes  
Mini-Dessert**

**Hausgemachtes  
Mini-Dessert**

**Hausgemachtes  
Mini-Dessert**

**Hausgemachtes  
Mini-Dessert**

**Hausgemachtes  
Mini-Dessert**

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 5.00

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 | Seelachs, Saibling, Kabeljau: Island | Lachs: Schottland | Dorade: Italien