

Unsere Weinempfehlung

2023 Cabernet Sauvignon, Fly, alkoholfreie Traubenessenz 9/dl

2025 Sauvignon Blanc, Flein, alkoholfreier Traubensaft 8/dl

bistro

ST.GALLEN

MONTAG
20. APRIL

DIENSTAG
21. APRIL

MITTWOCH
22. APRIL

DONNERSTAG
23. APRIL

FREITAG
24. APRIL

TAGESSUPPE

Gemüsesuppe
mit Petersilienöl und Croûtons

Randensuppe
mit Backerbsen und Schnittlauch

Rindsbrühe
mit Backerbsen und Flädli

Karottensuppe
mit Ingwer

VEGAN

Erbsensuppe
mit Minze

VEGAN

SALAT

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

VORSPEISE

Gebeiztes Lachstatar
mit Yuzu
und Avocado-Sesam-Salat

Gebeiztes Lachstatar
mit Yuzu
und Avocado-Sesam-Salat

Gebeiztes Lachstatar
mit Yuzu
und Avocado-Sesam-Salat

Gebeiztes Lachstatar
mit Yuzu
und Avocado-Sesam-Salat

Gebeiztes Lachstatar
mit Yuzu
und Avocado-Sesam-Salat

HAUPTGANG FLEISCH

Hühnerfrikassee
mit Reis, Erbsen
und Karottengemüse

Ghacktes mit Hörnli
mit Apfelmus und Röstzwiebeln

**Appenzeller
Brätschnitzel**
mit Duchesse-Kartoffeln
und Buttergemüse

Pouletspiesse
mit gebratenem Reis
und grillierter Zuchetti

Rindshuftsteak
with boiled potatoes,
spring vegetables and jus

HAUPTGANG FISCH

Thunfisch-Pasta
mit Rucola, Tomaten
und Formaggini

Seelachs
mit Schupfnudeln,
Mandel-Broccoli und Beurre blanc

Kabeljaufilet
mit Kartoffelecken
und geröstetem Peperonigemüse

Gebratene Dorade
mit Limettenpasta und Kefen

Buntbarsch
mit Gnocchi, grünem Spargel
und Kräuter-Velouté

HAUPTGANG VEGETARISCH

Kräuterrisotto
mit Tomaten-Junglauch, Gemüse
und Parmesan

**Gefüllter
Portobello-Pilz**
mit Frischkäse
und Safran-Tomatenrisotto

Gebratene Schupfnudeln
mit Riesling-Sauerkraut
und Nüsslisalat

Spargelrisotto
mit gebratenem Lattich,
Frühlingslauch und Parmesan

Zitronenravioli
mit Edamame,
Datteltomaten und Safran

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 | Dorade: Italien | Kabeljau: Island | Seelachs: Estland | Thunfisch: Thailand | Buntbarsch: Asien | Lachs: Schottland