

Unsere Weinempfehlung

Bourgogne Chardonnay, Domaine Philippe Colin, Burgund 10/dl

Pinot Noir, Weingut Schmidheiny, Heerbrugg 9/dl

bistro

ST.GALLEN

MONTAG
29. SEPTEMBER

DIENSTAG
30. SEPTEMBER

MITTWOCH
01. OKTOBER

DONNERSTAG
02. OKTOBER

FREITAG
03. OKTOBER

TAGESSUPPE

Thailändische Currysuppe
mit Zitrone

Rinderbrühe
mit Gemüse und Backerbsen

Gemüsecrèmesuppe
mit Schnittlauch

Geröstete Weisskabissuppe

Kartoffelsuppe
mit Majoran

SALAT

Gemischter- oder Blattsalat

VORSPEISE

Salade niçoise
mit Thunfisch, Kartoffeln, Ei, roten Zwiebeln und Bohnen

Salade niçoise
mit Thunfisch, Kartoffeln, Ei, roten Zwiebeln und Bohnen

Salade niçoise
mit Thunfisch, Kartoffeln, Ei, roten Zwiebeln und Bohnen

Salade niçoise
mit Thunfisch, Kartoffeln, Ei, roten Zwiebeln und Bohnen

Salade niçoise
mit Thunfisch, Kartoffeln, Ei, roten Zwiebeln und Bohnen

HAUPTGANG FLEISCH

Rindsgulasch nach Ungarischer Art
mit Spirellinudeln und Buttergemüse

Backhendl
mit Kartoffel-Gurkensalat und grüner Kräutersauce

Pouletschenkelsteak
mit Gewürzreis, Ofengemüse und Rotweinjus

Bechinger -Fleischkäse
mit Salzkartoffeln und Crèmespinat

Schweinerücken
mit Schupfnudeln, Wein-Sauerkraut und dunkler Biersauce

HAUPTGANG FISCH

Saiblingsfilet
mit Tomaten-Polenta, Zucchini-gemüse und Thymianschaum

Gebratenes Zanderfilet
mit Wildreis, Romanesco und Weissweinsauce

Edelfisch-Lasagne
mit Tomaten, Mozzarella und Béchamelsauce

Fischcurry
mit Basmatireis und Wokgemüse

Pochiertes Rotaue
mit Venere Reis, Fenchelgemüse und getrockneten Tomaten

HAUPTGANG VEGETARISCH

Randenrisotto
mit Ziegenfrischkäse, Rucola und Walnüssen

Reisnudeln
mit asiatischem Gemüse, Koriander, Limette und Cashewnüssen

Ravioli
mit Eierschwämmli, sautiertem Wirz und Kerbel

Vital Patty
mit Granatapfel-Quinoa, Petersilie und Karotten-Olivenölsud
VEGAN

Zucchini
gefüllt mit Gemüseragout und Fetakäse

DESSERT

Marroni-Crème brûlée

Marroni-Crème brûlée

Marroni-Crème brûlée

Marroni-Crème brûlée

Marroni-Crème brûlée

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, Schwein, Rotaue: Schweiz | Saibling, Edelfische, Fischcurry: Italien | Edelfische, Fischcurry: Norwegen | Zander: Estland