

Unsere Weinempfehlung

2023 Cabernet Sauvignon, Fly, alkoholfreie Traubenessenz 9/dl

2025 Sauvignon Blanc, Flein, alkoholfreier Traubensaft 8/dl

bistro
ST.GALLEN

MONTAG
30. MÄRZ

DIENSTAG
31. MÄRZ

MITTWOCH
01. APRIL

DONNERSTAG
02. APRIL

FREITAG
03. APRIL

TAGESSUPPE

Rindsbouillon
mit Tortellini

Apfelschaumsuppe
mit Apfelperlen

Curry-Kokossuppe
mit Puffreis

Bärlauchsuppe
mit Quarknocken

SALAT

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

**Gemischter- oder
Blattsalat**

VORSPEISE

Gebeizter Saibling
mit Fenchel, Erbsen,
Brunnenkresse und Zitrone

Gebeizter Saibling
mit Fenchel, Erbsen,
Brunnenkresse und Zitrone

Gebeizter Saibling
mit Fenchel, Erbsen,
Brunnenkresse und Zitrone

Gebeizter Saibling
mit Fenchel, Erbsen,
Brunnenkresse und Zitrone

HAUPTGANG FLEISCH

Kalbsschmorbraten
mit Butternudeln, Marktgemüse
und Madeirasauce

Pouletschenkel-Steak
mit Kartoffelkroketten, Broccoli
und Café de Paris Butter

**Kalbsragout
nach Grossmutter Art**
mit hausgemachten Spätzli
und geröstetem Wurzelgemüse

Rindssiedfleisch
mit Schnittlauchkartoffeln,
Rahmspinat und Apfelsauce

Frohe Ostern

HAUPTGANG FISCH

**Pochierte
Rotzungenfilets**
mit Buchweizen-Pilaw, sautiertem
Mangold und Safranrahmsauce

Lachsnudeln
mit Peperonistreifen
und Kräutersauce

Fischfrikadelle
mit Wildreis, Blattspinat
und Dillrahmsauce

Gebratener Saibling
mit Süsskartoffelpurée,
grünem Spargel
und Weissweinschaum

HAUPTGANG VEGETARISCH

Bärlauchravioli
mit Pilzen und Parmesancreme

Blumenkohl Tempura
mit Kurkumareis,
Kohl-Erdnussalat
und Ingwer-Soja-Dip

Serviettenknödel
mit Mischgemüse
und Estragonsauce

Kichererbsen-Tajine
mit Couscous, Zucchini
und roten Zwiebeln

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, Kalb: Schweiz | Rotzunge, Saibling, Seelachs: Island | Lachs: Schottland | Zander: Estland