

Vorspeisen/starters	CH
Nüsslisalat mit Ei / <i>lamb's lettuce with egg (house-made dressing)</i> 	15
+ mit Speck* / <i>+ with bacon*</i>	+ 2
<i>oder/or</i>	
+ mit Lachsstreifen, Oliven, Tomaten / <i>sliced salmon, olives, tomatoes</i>	+ 8
 Nach Limetten duftende Garnelenbällchen – Ricottakäse mit schwarzem Pfeffer – Erbsencreme – Tomatenscheibe – Schwarzbrot getoastet <i>lime-scented prawn balls - ricotta cheese with black pepper - cream of peas slice of tomato - toasted brown bread</i>	24
 Rindstatar handgeschnitten – nach Art des Küchenchefs <i>beef tartar hand cut – chef's style</i>	28/36
 Aubergine – Mozzarella di Bufala – Kartoffelcreme – Tomatenconfit –  Tomatencoulis – gespickt mit Cacioricotta Käse <i>aubergine - mozzarella di bufala – creamed potatoes – tomatoes confit - tomatoes coulis – spiked with cacioricotta cheese</i>	22
 Kabeljau – süss-saure Peperoni – Kartoffelstock – weisse Sauce <i>cod - sweet and sour peppers – mashed potatoes – white sauce</i>	26
 Suppen/soups	
 Kartoffelsuppe – Croutons – Kräuter – Tomaten  <i>potato soup - croutons - herbs - tomatoes</i>	14
 Erbsensuppe – Croutons / <i>pea soup – croutons</i> 	14

Chefs Pasta	CHF
Grüne Tortellone – Reiscreme – Oliven – Coppa – Burrata – frittierte Petersilien <i>green tortellone - rice cream - olives - coppa - burrata - fried parsley</i>	32
Schwarze Tagliatelle – Garnelen – Tomaten – Spargelsauce <i>black tagliatelle - prawns - tomatoes - asparagus sauce</i>	36
Pappardelle – Rindsfiletstreifen – Auberginenwürfel – Tomatensauce <i>pappardelle - beef strips - diced aubergine - tomato sauce</i>	38
Tagliolini – Käsecreme – Trüffel aus Italien <i>taglioni - cheese cream - truffles from Italy</i>	48
 Hauptgerichte Fleisch/main dishes meat	
Kalbfleischtörtchen – blauer Kartoffelpuree (St. Galler Kartoffeln) – Tomatenconfit – geräucherter Scamorza-Käse – rote Peperonisauce <i>veal tartlet - blue potato purée (St. Galler potatoes) - tomato confit - smoked scamorza cheese - red pepperoni sauce</i>	45
Rindsfilet (200g) – gegrilltes Gemüse – Bratkartoffeln – Demi Glace Sauce <i>beef fillet (200g) - grilled vegetables - fried potatoes - demi glace sauce</i>	58
Pouletbrustrouladen gefüllt mit knackigem Gemüse auf einem Beet aus Minz-Kürbis-Crème – rote Bete – Petersilie <i>chickenbreast roulade stuffed with crunchy vegetables on a bed of mint-pumpkin – beetroot - parsley</i>	35
 Hauptgerichte Fisch/main dishes fish	
Gewürzter Wolfsbarsch-Vulkan gefüllt mit Garnelen und Kartoffelstock – gelbe Peperonisauce <i>spiced sea bass volcano stuffed with prawns and mashed potatoes - yellow pepperoni sauce</i>	42
Alpenlachs (Saibling) blanchiert – Kartoffelstock – weisse Sauce - Cima di Rapa (broccoliartiges Gemüse) <i>alpine salmon (char) blanched - mashed potatoes – white sauce – cima di rapa (broccoli like vegetables)</i>	40

Ab 2 Personen auf Vorbestellung/*from 2 persons on pre-order* **CHF**
pro Person/*per person*

Kalbs-Rack am Stück gebraten – Kartoffelgratin – Saison-Gemüse –
Rosmarinsauce

fried veal rack – potato gratin – seasonal vegetables – rosemary sauce

64

Chateaubriand (400gr für 2 Personen) mit reichhaltiger Gemüse garnitur
und Beilagen nach Art des Hauses, hausgemachte Sauce Béarnaise

*chateaubriand (400gr for 2 persons) with vegetables and different side-dishes,
home made béarnaise sauce*

62

Fondue Chinoise (Kalb-, Rind-, und Pouletfleisch, handgeschnitten) –
verschiedene Saucen – Garnituren und Beilagen (Reis – Pommes)

*fondue chinoise (veal, beef and chicken, hand-cut) - various sauces
various sauces - garnishes and side dishes (rice - chips)*

64

+ zusätzlich mit Lachs – Crevetten – Jakobsmuscheln

+ additionally with salmon - prawns - scallops

15

Hausgemachtes Käsefondue traditionell – Brot – Kartoffeln – Cornichons –
Silberzwiebeln

homemade cheese fondue traditional - bread - potatoes - cornichons - silver onions

32

Hausgemachtes Käsefondue mit schwarzem Wintertrüffel aus Ialien –
Brot – Kartoffeln – Cornichons – Silberzwiebeln

*homemade cheese fondue with real sharp winter truffles from Alba – bread –
potatoes – cornichons – silver onions*

48

Gönnen Sie sich einen Abend mit Fine Dining, ein Überraschungsmenü
aus der Küche, von unserem Küchenchef

treat yourself to an evening with fine dining, a surprise menu from our Chef de Cuisine

149

**Wir beraten Sie gerne auch für weitere persönliche Gerichte und Anlässe wie für Jubiläen,
Geburtstagsfeste, Familienanlässe, Hochzeiten, Seminare, mit und ohne Übernachtung.**

*We will be glad to advise you also for further personal meals and events like for anniversaries,
birthday parties, family events, weddings, seminars, with or without accommodation.*

Süsses mit dem Löffel / <i>sweet with the spoon</i>	CHF
Hauseigenes Schokoladensouffle (Felchlin Schokolade) mit flüssigem Schokoladenkern – Heidelbeereis <i>chocolate soufflé (Felchlin Chocolate)</i> <i>with liquide chocolate core – blueberry ice cream</i>	16
Granulierte Haselnuss Rocher – Englische Creme – Minze <i>granulated hazelnut rocher – english cream – mint</i>	14
Tiramisu – weisse Schokoladensplitter <i>tiramisu – white chocolate chips</i>	14
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch/ <i>stirred iced coffee with cherry</i>	14



Deklarationen/declarations

Teigwaren/pastas

Tagliolini – Tagliatelle – Tortelli – Spaetzle

Werden in unserem Hause nach eigenen Rezepturen produziert
are produced in our house, according to our recipes

Fleisch/meat/Fisch/fish

Kalbfleisch/*veal*

Schweiz/*Switzerland*

Rind/*beef*

Schweiz und Irland/*Switzerland and Ireland*

Huhn/*chicken*

Schweiz/*Switzerland*

Kabeljau/*cod fish*

Nordostatlantik Wildfang/*north east atlantic wild*

Alpenlachs (Saibling)
alpine salmon (char)

Island/*Iceland*

Lachs/*salmon*

Norwegen/*Norway/Dänemark/Denmark*

Jakobsmuscheln /*scalops*

Wildfang Nordwestatlantik/Northwest Atlantic wild catch

Crevetten/*prawns*

Wildfang Argentinien/Argentina wild catch

Crevetten *Penaeus/prawns*

Vietnam

Wolfsbarsch/*sea bass*

Griechenland/*Greece*



Vegetarisch/*vegetarian*

Allergenen/allergen

Für Allergeninformationen wenden
Sie sich bitte an unser Personal.
Sie geben Ihnen gerne Auskunft.

*for allergen information, please contact our staff.
they will be pleased to help you.*