



Salate

Knackiger bunter Blattsalat

Nach Wahl mit Ei, Speck, Croutons, Kürbiskerne und Jersey blue

8.50

Lauwarmer Gemüsesalat

Nach Wahl mit Ei, Speck, Croutons, Kürbiskerne und Jersey blue

10.50

Caesars Salat

serviert mit Pouletbruststreifen, Ei, Speck, Croutons,
Hinkelstein Käse (Hartkäse)

16.50

Chicorée Salat mit getrockneten Feigen und Datteln

8.50

*Alle Salate servieren wir mit hausgemachter
italienischer oder französischer Salatsauce*



Suppen

Tagessuppe vom Mittagsmenü, so lange es hat!

5.50

Rinds Kraftbrühe mit Rinds Mark

9.50

Hausgemachte Spargel Creme Suppe

9.50

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Rinds Tatar *mild, mittel oder scharf gewürzt*

serviert mit Toast und Butter

22.50

Blattsalat mit Egli Knusperli

dazu hausgemachte Sauce Tartar

15.50

Lachs Tartar mit Avocado und Blattsalat Garniert

18.50



Hauptgerichte

Weissweinrisotto mit Gemüse
und der Belper Knolle
25.00

Blattsalat mit Egli Knusperli
dazu hausgemachte Sauce Tartar
24.50

Im Olivenöl niedergar pochiertes Lachs serviert mit
Rosmarin Bratkartoffeln und Gemüse
36.00

Gebratene Poulet Brust mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes Frites oder mit reichhaltigen Salaten serviert
26.00

Rinds Tatar *mild oder scharf gewürzt*
serviert mit Toast und Butter
33.50

Schweizer Mistkratzerli
mit Pommes Frites und Gemüse
oder mit reichhaltigen Salaten serviert
29.00



Kalbs Cordon bleu
mit Pommes Frites und Gemüse
oder mit reichhaltigen Salaten serviert
39.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Butterrösti und Gemüse
42.00

Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce
mit Apfelstückli und Calvados, dazu Rösti und Gemüse
42.00

Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit Butternudeln
45.00

Rindsfilet-Pfännli gratiniert mit Café de Paris
mit Pommes Frites und Gemüse
oder mit reichhaltigen Salaten serviert

150g 38.00

200g 48.00



Dessert

Coupe Romanoff, serviert mit Erdbeeren und Vanille-Glacé und Rahm

12.50

Hausgemachtes Honig Merenque Parfait

14.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse
serviert auf einem Vanille-Spiegel

12.50

Crème brûlée

8.50

Käse von Willi Schmid aus dem Toggenburg
und der Region

12.50



Glace

Coupe Dänemark

Vanille Glace mit Rahm und Schokoladensauce

10.50

Coupe Alice

Vanille Glace, Caramel Glace mit Caramel Sauce und Rahm

10.50

Coupe Hot Berry

Vanille Glace mit heißen Waldbeeren und Rahm

10.50

Bananen-Split

Vanille Glace mit Bananenhälften, Rahm und Schokoladen Sauce

11.50

Coupe Bella Italia

Schokoladen Glace, Stracciatella Glace und Pistache mit Rahm

10.50

Coupe Baileys

Vanille Glace, Café Glace mit Rahm und Baileys

12.50

Ice Café

Café Glace mit Rahm und Espresso

9.50

Stracciatella-Split

Stracciatella Glace, Bananenstücke, Rahm und Schokoladen Sauce

10.50



Sorbet

Sorbet Zwetschge mit Vieille Prune

12.50

Le Colonel Citron Vert Sorbet mit Vodka

12.50

Kugel Glace 3.00

Vanille, Mocca, Pistache, Caramel, Stracciatella, Erdbeer, Schoggi,

Kokosnuss

Zwetschge, Citron Vert, Mango-Passionsfrucht

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Bei Fragen über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir ihnen gerne behilflich.

Wir servieren Schweizer Fleisch