

# Speisekarte

## Apéro

Oliven mariniert

6.5 / Portion

## Vorspeisen und Hauptgänge nach Saison

Salatschüssel pro Person	11.50
+ gebratene Pilze oder lauwarmer milder Ziegenkäse mit Honig	+ 6.50
Rindstatar mit pochiertem Ei, Birnen und gebratenen Kräuterseitlingen	16 / 25
Sellerie-Apfel Suppe mit karamellisierten Baumüssen (vegan)	9 / 12.50
Kartoffelgnocchi mit karamellisiertem Knoblauch, Rüblicreme und Pistazienpesto (vegan)	15.5 / 26
Saisonale Ravioli vom Aemisegger Teigwaren St.Gallen	15.5 / 26
Randenrisotto mit Camembert	15.5 / 26

## Unsere Klassiker

Kalbsvoressen an Preiselbeerrahmsauce	32
Rindsschmorbraten an seiner Sauce	28
Coq au vin mit gebratenem Speck, Pilzen (Poulet)	26
Schweinshaxe (450g) aus dem Ofen mit Schwarzbier auf süss-saurem Kohlgemüse	
Für 2 Personen inkl. Beilage nach Wahl	60
Linsen-Dal mit Süsskartoffeln, Spinat und Kokos (vegan)	25

Empfehlung der Woche

unser Team gibt gerne Auskunft

## Beilagen

Knöpfli	6	Naan Brot	5
Kartoffelgratin	6	Kartoffelstampf	6
Polenta	6	Ofengemüse nach Saison	6

Herkunft Fleisch: Schweiz

Preise inkl. MWST in CHF