



Bundesfeier am Rhein

Mesclun-Salat mit Jakobsmuscheln und Feigen an einer Himbeer-Vinaigrette

Mesclun salad with scallops and figs on a raspberry vinaigrette



Kalte Erbsensuppe mit Vanille-Fenchel und Gartenkräutern

Cold pea soup with vanilla fennel and garden herbs



Kalbsfiletmedaillons an Limetten-Sauce
serviert mit St. Galler Kartoffelstampf und Saisongemüse

Veal fillet medallions with lime sauce served with St. Gallen mashed potatoes and seasonal vegetables



Dreierlei Dessertvariation unseres Pâtissiers

Three dessert variation of our pâtissier

4-Gang-Menu inkl. Begrüssungs-Cocktail

4-course menu incl. welcome cocktail

CHF 99.-

