

Menüvorschläge für Ihren Anlass im Frühling 2018

Apéro Apfelchampagner mit Passionsfrucht 8.80
Glas Champagner Saint Gall 16.00
Glas Prosecco Pavin Brut 9.00

**Snacks
zum Apéro** Crostini mit Tomaten oder Olivenpesto à 2.00
Vollkorncroûte mit Kräuterfrischkäse 1.80
Tapa mit Rohschinken oder mit Pulpo 3.50
Gefüllte Frühlingkartoffel mit Wildlachs à 4.00
Frisch gebackene Parmesanstangen à 1.60

Menü A Blattsalate mit Radieschen, Frühlingkräutern, rote Linsen (und Maimorchelaufwurf +6.00) 13.00

Brenneselsüppchen mit Croûtons 9.50

Roastbeef von der Angus-Huft, Kräuterjus oder Sauce Béarnaise
Kartoffel-Spinatgratin, Frühlingsgemüse 46.00

Joghurt-Panna Cotta mit Rhabarberkompott 14.00
und frisch gedrehtem Erdbeer-Sauerrahmeis

Menü B Frühlingssalat mit Tafelspitzsülzchen vom Angusrind
Meerrettich, Radieschenvinaigrette 19.50

Kräuterschaumsüppchen aus unserem Bauerngarten 9.50

Rosa gebratener SwissPrim Kalbshohrücken mit Kräuterjus 49.00
neue Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse aus der Region

Lauwarmes Rhabarbermuffin mit hausgemachter
Erdbeer-Joghurtglacé 13.00

Menü C Rheintaler Spargeln oder Donauspargel mit Boznersauce, 25.00
Rohschinken oder mit pochiertem Saiblingsfilet

Weinschaumsüppchen mit Safran 12.00

SwissPrim Schweinsfilet am Stück gebraten
auf Ofengemüse mit Oliven, dazu Kartoffel-Erbсенstampf 41.00

Topfensoufflée auf marinierten Erdbeeren und Erdbeereis 17.50

Menü D Bunter Blattsalat mit Tomaten-Basilikumvinaigrette 19.50
und Maimorcheln im Strudelblatt gebacken

Ochsenbrühe mit Portwein 12.50

Zarter, Brasato vom Schottischen Hochlandrind 38.00
mit Ruccolapolenta und glasierte Wurzelgemüse

Espuma Catalan mit marinierten Erdbeeren
im Mandelbiskuit 18.00

Menu E Kartoffelküechli mit Kräutersalat und Alaska Wildlachs,
Meerrettich-Sauerrahm 24.00

Kresseschaumsüppchen mit Tomatencrostini 12.00

Gebratenes Lammrack mit jungem Knoblauch, Kräutern,
dazu ein überbackenes Spinatcrêpe und Frühlingsgemüse 46.00

Erdbeeren Ruggisberg(mit Vanillerahm,
Meringue und Vanilleeis) 16.00

Menü F

Tatar vom Hochlandrind mit Avocado
und Frühlingsgrün 23.00

Griessnockerlsuppe mit Schnittlauch 12.00

Gebratenes Filet vom Angusrind mit Senfaromen, 55.00
Morchelpolenta und glasierte junge Gemüse

oder

Knusprig gebratene Maispouardenbrust mit Zitronenthym 33.00
dazu neue Bratkartoffeln und bunte Gemüse

Schokoladen-Baumnusskuchen mit frisch gedrehtem
Schokoladeneis 15.00