

Gourmet Menu Fleisch

Gerollte Ribelmais-Pouletbrust mit Estragon-Buttermilchsauce
Allerlei von Pilzen und Gemüse
vierundzwanzig Franken

Weissweinsuppe
mit Sauerampfersorbet und Apfelchutney
sechzehn Franken

Variation vom Orkney-Lachs
mit Nektarinen Relish und Meerrettich
dreiundzwanzig Franken

Duett vom Kalb (Filet und Kalbskopfbäckchen)
Hollandaise und Rotweinsauce, Thymian-Dauphine
Gemüse aus dem St. Galler Rheintal
einundfünfzig Franken

Auserlesene Käsevariation
mit Appenzeller Birnenbrot
sechzehn Franken

Weisses Schokoladenparfait mit erfrischender Sommerbrise
achtzehn Franken

Menu komplett CHF 131.00