

Vorspeisen · Starter

Blattsalat mit Walnuss-Vinaigrette und Granatapfelkernen <i>Salad with Walnut sauce and Pomegranate seeds</i>	CHF 13.00
Nüsslisalat mit Bündner Rohschinken Chips, Brotcroûtons und Wachtelei <i>Lamb's lettuce with Grisons cured ham, bread croûtons and quail eggs</i>	CHF 16.00
Chicoree-Mangosalat mit frischen Royal-Crevetten <i>Chicoree-Mango salad with fresh Royal shrimps</i>	CHF 18.00
Mousse von geräucherter Bachforelle mit Crème fraîche, Schnittlauch, Saiblings-Caviar und Blinis <i>Smoked brown trout mousse with Crème fraîche and wild chive, Arctic char caviar and Blinis</i>	CHF 20.00

Suppen · Soups

Doppelte Kraftbrühe mit Kräutercrêpesstreifen <i>Double strong broth</i>	CHF 12.00
Crème "Du Puy" (Linsensuppe mit Pflaumen und Speck) <i>Lental soup with plum and bacon</i>	CHF 13.00
Kürbis-Ingwer Crèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen <i>Pumpkin-ginger cream soup with roasted Pumpkin seeds</i>	CHF 13.00
Lauch-Kartoffelsuppe mit Brotcroutons und Randenstroh <i>Leek-potato soup with bread croutons and beetroot</i>	CHF 12.00

Unsere „Klassiker“ · Our „signature dishes“

Tartar vom Angus Rind	½ Port.	CHF 26.00
<i>Angus beef tartar</i>		CHF 35.00
Cordon – Bleu vom Schweinsrücken mit Rosmarinbutter, Marktgemüse und Pommes-Frites		CHF 38.00
<i>Pork Cordon-bleu with market vegetables and French fries</i>		
Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Rösti & frischem Wintergemüse		CHF 45.00
<i>Zurich-style veal stew with Rösti and seasonal vegetables</i>		
Filetgulasch vom Angus-Rind mit Reis und frischen Bohnen		CHF 52.00
<i>Filet goulash with rice and fresh green beans</i>		

Hauptgerichte · Main Courses

Steak vom Toggenburger Alpschwein mit Estragonsauce, Zwiebelchutney, sautiertem Rosenkohl und gratinierter Polenta <i>„Toggenburg style“ Pork steak with tarragon sauce, onion chutney, brussels sprouts and gratinated polenta</i>	CHF 38.00
Schanfigger Rindsschmorbraten mit Champignon-Speckragout, Kartoffel-Gnocchi und frischen Bohnen <i>„Schanfigger“ braised beef with mushrooms-bacon stew, potato „Gnocchi“ and fresh beans</i>	CHF 36.00
Suprême von Challans-Ente auf Pak-Choi (Kohl), Ananas-Chilisauce und Pistazienreis <i>Challans duck „Suprême“ on Pak-Choy, pineapple-chili sauce and pistachios rice</i>	CHF 42.00
Rückenfilet vom Sisteron-Lamm auf Oliven-Dorrtomatenragout, Rosmarinjus, Kefen-Stroh und Lyoner Kartoffeln <i>Loin filet Sisteron lamb on an olives-Dorrtomatoes stew, rosemary juice, Kefen-Stroh and „Lyon“ potatoes</i>	CHF 42.00
Duett von Kalbshohrücken und geschmortem Bäggli an frischem Wintergemüse und breiten Nudeln <i>Duo of lambs high back and stewed cheek with fresh vegetables and wide noodles</i>	CHF 45.00

Frischer Fisch · Fresh Fish

Fragen Sie nach unserem täglichen Angebot

Ask for our daily offer

Vegetarisch · Vegetarian

Gnocchi Casalinga mit Marroni und Blattspinat
an einer Appenzeller Käsesauce

CHF 25.00

*Gnocchi Casalinga with Marroni and spinach
with a cheese sauce from „Appenzell“*

Hausgemachte Vegi-Capuns
mit Gemüsebrunoise und BeurreFondue

CHF 30.00

*Homemade vegetarian capuns
with a „brunoise“ sauce and melted butter*

Chicoree Piccata auf Rollgerstenrisotto mit Tomatensauce

Chicoree piccata on a barley risotto with tomato sauce

CHF 29.00

Herkunft Fleisch / Fisch

Das Kalb- und Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz, Irland, Frankreich und/oder Australien. Unser Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz. Der Fisch stammt aus Europa oder Asien. Geflügel kommt aus der Schweiz oder Frankreich. Unser Importfleisch kann mit Hormonen oder leistungsfördernden Mitteln versetzt sein.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer (MwSt.)

Dessert · Dessert

„Crème brûlée“ mit gerösteten Pistazien CHF 12.00
„Crème brûlée“ with roasted pistachios

Maracuja Mousse auf Mangosauce CHF 14.00
Maracuja mousse on a mango sauce

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz CHF 16.00
auf geeister Orangen-Vanillecrème
*Small chocolate cake
with a melting heart frozen orange-vanilla cream*

Baby Ananas mit lauwarmer Frucht und Kokosglacé CHF 15.00
Baby pineapple with warm fruits and coconut ice cream

„Fredy's“ Eiskaffee CHF 18.00
„Fredy's“ ice coffee

Gerührtes Zitronensorbet „Martini Dry“ CHF 18.00
mit Wodka und Noilly Prat Wermut
*Stirred lemon sorbet „Martini Dry“
with vodka and Noilly Prat vermouth*

Glacé Auswahl · Ice cream Pro Kugel / per scoop
Vanille, Schokolade, Mocca, Kokos und Zitrone CHF 4.00
Vanilla, chocolate, mocca, coconut and lemon
Mit Rahm / with whipped cream CHF + 1.50

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer (MwSt.)