

A la carte CHF

STARTER

Shaken clear tomato soup with basil foam 24
Veal filled ravioli with rosemary butter and chilli sauce 26/35
Raw marinated tuna with fromage blanc
green mango avocado and lime confit 39/54

MAIN COURSE

Roast beef tenderloin from the Schrofenhof
with Barba di Frate Sardinian tomatoes and wild garlic 63
Toggenburg veal steak on pointed cabbage-carbonara
with Shimeji mushrooms and red wine sauce 60
Braised Toggenburg veal "muesli" on mashed potatoes
with iceberg lettuce and carrot poached in olive oil 56

Fish of the day

DESSERT

Freshly frozen vanilla ice cream with three sorts
of fruit sauces 22
Chocolate cake with sour cream ice 20
Seasonal sorbets (per scoop) 9

A la carte CHF

VORSPEISE

Geschüttelte Tomatenconsommé
mit Basilikumschaum 24
Kalbsravioli mit Rosmarinbutter und Peperonciniöl 26/35
Roh marinierter Thunfisch mit Fromage Blanc
grünen Mango Avocado und Limetten-Confit 39/54

HAUPTGANG

Gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof mit Barba di Frate
sardischen Tomaten und Bärlauch 63
Toggenburger Kalbsnierstück auf Spitzkohl-Carbonara
mit Shimeji-Pilzen und Rotweinsauce 60
Geschmorte Toggenburger Kalbs-, „Müsli“ auf Kartoffelstock
mit Eisbergsalat und im Olivenöl pochierter Karotte 56

Fisch je nach Fang

DESSERT

Frisch gefrorene Glace mit tahitianischer Vanille
und Früchtesaucen 22
Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace 20
Saisonale Sorbets (pro Kugel) 9