

A la carte

CHF

STARTER

Shaken clear tomato soup with basil foam	24
Grilled scallops (wild catch) with orange-Taglierini and red mustard salad	36
Sturgeon carpaccio on mashed potatoes with caviar and sour cream sauce	49
Veal filled ravioli with rosemary butter and chilli sauce	26/35
Taglierini with slightly tied tomato fond with basil and garlic oil	32
Raw marinated tuna with fromage blanc green mango avocado and lime confit	39/54
South African scampi on herb risotto with Kaffir lime sauce	36 (additional pieces) 18

MAIN COURSE

Roasted fillet beef from Schrofenhof on porcini mushroom risotto with spinach and raw marinated duck liver	63
Roast saddle of lamb from Bourbonnaise on black chickpea ragout	(45min / from 2 pers.) p.P. 68
Bavarian deer entrecote on green beans with roast potatoes and cranberries	58
Braised veal Toggenburg "Müslì" with mashed potatoes in oil poached carrots and lemon thyme	56

Fish of the day

DESSERT

Freshly frozen vanilla ice cream with three sorts of fruit sauces	22
Americano grapes sorbet on cocoa sprinkles and grape essence	25
Chocolate cake with sour cream ice	20
Seasonal sorbets	(per scoop) 9

A la carte

CHF

VORSPEISE

Geschüttelte Tomatenconsommé mit Basilikumschaum	24
Gebratene Coquille St. Jacques (Wildfang) auf Orangen-Taglierini und rotem Senfsalat	36
Stör carpaccio auf Kartoffelstock mit Kaviar und Sauerrahmsauce	49
Kalbsravioli mit Rosmarinbutter und Peperonciniöl	26/35
Taglierini mit leicht gebundenem Tomatenfond mit Basilikum und Knoblauchöl	34
Roh mariniertes Thunfisch mit Fromage Blanc grünen Mango Avocado und Limetten-Confit	39/54
Südafrikanischer Scampi auf Kräuterrisotto mit Kaffir-Limettensauce	36 (je weiteres Stück) 18

HAUPTGANG

Gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof auf Steinpilzrisotto mit Spinat und roh mariniertes Entenleber	63
Bourbonnaiser Lammsattel auf schwarzem Kichererbsen-Ragoût	(45min/ab 2 Pers.)p.P. 68
Bairisches Hirsch-Entrecote auf grünen Bohnen mit Bratkartoffeln und Cranberries	58
Geschmorte Toggenburger Kalbs-„Müslì“ mit Kartoffelstock im Öl pochierte Karotten und Zitronenthymian	56

Fischauswahl nach Fang

DESSERT

Frisch gefrorene Glace mit tahitianischer Vanille und Früchtesaucen	22
Americano-Trauben Sorbet auf Kakaostreusel und Traubenessenz	25
Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	20
Saisonale Sorbets	(pro Kugel) 9