

A la carte CHF

STARTER

Shaken clear tomato soup with basil foam	24
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
Tristan da Cuhna langouste on Taglierini with fresh herbs	1/2 38

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
Tristan da Cuhna langouste roasted in a shell on artichoke-herbal risotto and borage cress	74

Fish of the day

DESSERT

Freshly frozen vanilla ice cream with three sorts of fruit sauces	22
Orange-Fraîcheur with sorbet	25
Chocolate cake with sour cream ice	20
Seasonal sorbets	(per scoop) 9

A la carte CHF

VORSPEISE

Geschüttelte Tomatenconsommé mit Basilikumschaum	24
Stör carpaccio auf Kartoffelstock mit Kaviar und Sauerrahmsauce	49
Kalbsravioli mit Rosmarinbutter und Peperonciniöl	26/35
Taglierini mit leicht gebundenem Tomatenfond Basilikum und Knoblauchöl	32
Roh mariniertes Thunfisch mit Fromage Blanc grünen Mango Avocado und Limetten-Confit	39/54
Tristan da Cuhna Languste auf Taglierini mit frischen Kräutern	1/2 38

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
In der Schale gebratene Tristan da Cuhna Languste auf Artischocken-Kräuterrisotto und Borage-Kresse	74

Fisch je nach Fang

DESSERT

Frisch gefrorene Glace mit tahitianischer Vanille und Früchtesaucen	22
Orangen-Fraîcheur mit Sorbet	25
Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	20
Saisonale Sorbets	(pro Kugel) 9