

Daily offer

Salad or soup
* * * CHF

Meat

Braised Iberico pork slice on mashed potatoes
with young onions and chestnuts 49

Fish

Pike perch from Lake Murten (wild catch) on creamed spinach
with carrots and Parmesan 52

Vegetarian

Mushroom tortilla with Piment de padron
fresh herbs and sour cream sauce 38

Pasta

Tagliatelle with fried bacon from Toggenburg
Cherry tomatoes and Piment d' Esplette 38

* * *

Thinly sliced raw sturgeon on mashed potatoes and caviar (starter) 47

Grilled scallops (wild catch) with orange-Taglierini
and red mustard salad 36/52

Veal filled ravioli with rosemary butter and chilli oil 26/35

South African scampi on herb risotto
with Kaffir-Lime sauce (additional pieces) 18

Raw marinated tuna with fromage blanc
green mango avocado and lime confit 39/52

Roasted fillet of beef from Schrofenhof on porcini mushroom risotto
with spinach and raw marinated duck liver 63

Braised veal Toggenburg "Müsli" with mashed potatoes
in oil poached carrots and lemon thyme 56

Business-Lunch 85

Coquille St. Jaques on avocado
with marinated carrots and kumquat confit

Taglierini with porcini mushrooms
and chives

Bavarian deer entrecote
on green beans with fried potatoes
cranberries

Tagesangebot

Salat oder Suppe
* * * CHF

Fleisch

Geschmorte Iberico-„Schweinsbäggli“ auf Kartoffelpüree
mit jungen Zwiebeln und Marroni 49

Fisch

Zander aus dem Murtensee (Wildfang) auf Rahmspinat
mit Karotten und Parmesan 52

Vegi

Pilz-Tortilla mit Piment de Padron
frischen Kräutern und Sauerrahmsauce 38

Pasta

Tagliatelle mit gebratenem Speck aus dem Toggenburg
Cherry-Tomaten und Piment d'Esplette 38

* * *

Stör carpaccio auf Kartoffelstock mit Kaviar und Sauerrahmsauce (Vorspeise) 47

Gebratene Coquilles St. Jacques (Wildfang)
auf Orangen-Taglierini und Senfsalat 36/52

Kalbsravioli mit Rosmarinbutter und Peperoncini-Öl 26/35

Südafrikanischer Scampi auf Kräuterrisotto
mit Kaffir-Limettensauce (je weiteres Stück) 36 18

Roh marinierter Thunfisch mit Fromage Blanc
grünen Mango Avocado und Limetten-Confit 39/52

Gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof auf Steinpilzrisotto
mit Spinat und roh marinierter Entenleber 61

Geschmorte Toggenburger Kalbs-„Müsli“ mit Kartoffelstock
im Öl pochierte Karotten und Zitronenthymian 56

Business-Lunch 85

Coquille St. Jaques auf Avocado
mit marinierten Karotten und Kumquatconfit

Taglierini mit Steinpilzen
und Schnittlauch

Bayrisches Hirsch-Entrecote
auf grünen Bohnen mit Bratkartoffeln
Cranberries

Would you like to have some more selections? – Ask for the dinner card!

Sie wollen mehr? - Verlangen Sie die Abendkarte!