

## Daily offer

Salad or soup  
\* \* \* CHF

### Meat

Pork fillet from the toggenburg on braised parsnips  
with Pimientos de Padron and red wine sauce 49

### Fish

Monkfish (wild catch) from Brittany on sugar peas  
with carrots and Meyer-Limes confit 52

### Vegetarian

Potato galettes on mixed mushrooms  
with Parmesan cheese 38

### Pasta

Tagliatelle with Serrano ham  
ramato-cerry tomatoes and mozzarella di bufala 38

\* \* \*

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

Taglierini with slightly tied tomato fond  
with basil and garlic oil 32

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

South African scampi on Taglierini  
with fresh herbs (additional pieces) 36  
18

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

Roasted beef fillet from Schrofenhof  
marinated winter spinach and fried salsify 63

Braised Toggenburg veal "muesli" on mashed potatoes  
with iceberg lettuce and carrot poached in olive oil 56

### Business-Lunch 85

Raw marinated watermelon-roasted raisins  
with kumquats confit  
caramelized peanut cream

Taglierini with Coppa  
rucola and Parmesan cheese

Back of veal from Schrofenhof  
on creamy cabbage with sardinian tomatoes  
and red wine sauce

## Tagesangebot

Salat oder Suppe  
\* \* \* CHF

### Fleisch

Toggenburger Schweinsfilet auf geschmorten Pastinaken  
mit Pimientos de Padron und Rotweinsauce 49

### Fisch

Seeteufel (Wildfang) aus der Bretagne auf Kefen  
mit Karotten und Meyer-Limesconfit 52

### Vegi

Kartoffelgaletten auf gemischten Pilzen  
mit Parmesankäse 38

### Pasta

Tagliatelle mit Serranoschinken  
Ramato-Cerrytomaten und Mozzarella di Bufala 38

\* \* \*

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

Taglierini mit leicht gebundenem Tomatenfond  
mit Basilikum und Knoblauchöl 32

Kalbsravioli mit Rosmarinbutter und Peperoncini-Öl 26/35

Südafrikanischer Scampi auf Taglierini  
mit frischen Kräutern (je weiteres Stück) 36  
18

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

Gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof  
mariniertem Winterspinat und gebratenen Schwarzwurzeln 63

Geschmorte Toggenburger Kalbs-„Müsl“ auf Kartoffelstock  
mit Eisbergsalat und im Olivenöl pochierte Karotte 56

### Business-Lunch 85

Roh marinierter Wassermelonen-Rettich  
mit karamellisierte Erdnusscrème  
und Kumquats-Confit

Taglierini mit Coppa  
Rucola und Parmesan

Kalbshohrücken vom Schrofenhof  
auf Rahmwirz mit sardischen Tomaten und Rotweinsauce

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

Sie wollen mehr? - Verlangen Sie die Abendkarte!