

Daily offer

Salad or soup * * *	CHF
Meat Beef paillard from Schrofenhof on porcini mushrooms green beans with roasted shallots and red wine sauce	49
Fish Pike-perch (wild catch) on fresh corn with spinach and red onions	52
Vegetarian Eggplant piccata on mixed tomatoes with fresh herbs and Aceto Balsamico	38
Pasta Tagliatelle with sautéed calamaretti zucchinis dried tomatoes and fresh herbs	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 green tomatoes 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 chanterelle risotto with raw marinated duck liver and horseradish sprouts	61
Braised veal Toggenburg "Müsli" with mashed potatoes in oil poached carrots and lemon thyme	56

Business-Lunch 85

Field ham from Ormalingen
baby lettuce with parmesan and egg yolk
Taglierini with fresh peas
and peppermint
Sliced veal from Toggenburg with green asparagus
new potatoes and Vin Jaune sauce

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

Tagesangebot

Salat oder Suppe * * *	CHF
Fleisch Rindspillard vom Schrofenhof auf Steinpilzen grünen Bohnen mit gerösteten Schalotten und Rotweinsauce	49
Fisch Zander (Wildfang) auf frischem Mais mit Spinat und roten Zwiebeln	52
Vegi Auberginen-Piccata auf gemischten Tomaten mit frischen Kräutern und Aceto Balsamico	38
Pasta Tagliatelle mit sautierten Calamaretti Zucchetti getrockneten Tomaten und frischen Kräutern	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 grünen Tomaten 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 Pfifferlingrisotto mit roh marinierter Entenleber und Meerrettichsprossen	61
Geschmorte Toggenburger Kalbs-, „Müsli“ mit Kartoffelstock im Öl pochierte Karotten und Zitronenthymian	56

Business-Lunch 85

Ormalingener Weideschinken
auf Baby-Lattich mit Parmesan und Eigelb
Taglierini mit frischen Erbsen
und Pfefferminze
Toggenburger Kalbsgeschnetzeltes mit grünen Spargeln
neuen Kartoffeln und Vin Jaune-Sauce

Sie wollen mehr? - Verlangen Sie die Abendkarte!