

## Daily offer

Salad or soup  
\* \* \* CHF

### Meat

Kalbspaillard from the Toggenburg on fried potatoes  
oven sweet onion with Ysop and red wine sauce 49

### Fish

Zander (wild catch) on sugar snacks jullienne  
and carrots with lemon thyme and kaffir lime sauce 52

### Vegetarian

Breaded Sicilian eggplant on tomato mixed  
with mozzarella di bufala and lemon mayo 38

### Pasta

Tagliatelle with pasture ham from Ormalingen  
fresh corn and thick egg yolk 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

Kalbspaillard aus dem Toggenburg auf Bratkartoffeln  
Ofen-Süßzwiebeln mit Ysop und Rotweinsauce 49

### Fisch

Zander (Wildfang) auf Kefen-Jullienne mit Karotten  
Zitronenthymian und Kaffir-Limettensauce 52

### Vegi

Panierte sizilianische Aubergine auf gemischten Tomaten  
mit Mozzarella di Bufala und Zitronenmayo 38

### Pasta

Tagliatelle mit Ormalingen Weideschinken  
frischem Mais und dickem Eigelb 38

\* \* \*

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

Gebatene 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

Gebatenes 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**

Ormalingen 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!**