

Daily offer

Salad or soup
* * * CHF

Meat

Austrian venison back to mashed potatoes
with crackling peas and Scamorza cheese 49

Fish

Canadian lake trout (wild catch) on peas
with white asparagus and asparagus emulsion 52

Vegetarian

Tomato-herb risotto
fried okra with curry and sumach 38

Pasta

Tagliatelle with leg of lamb stew from Toggenburg
Piment de Padron and Sardinian tomatoes 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 with green asparagus
Kaffir lime sauce and wild garlic oil (additional pieces) 36 18

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

Roasted beef fillet from Schrofenhof on asparagus 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

Österreichischer Mailbockkrücken auf Kartoffelstock
mit Knackerbsen und Scamorza-Käse 49

Fisch

Kanadische Seeforelle (Wildfang) auf Erbsen
mit weissen Spargeln und Spargel-Emulsion 52

Vegi

Tomaten-Kräuterrisotto
gebratene Okra mit Curry und Sumach 38

Pasta

Tagliatelle mit Toggenburger Lammgigot-Ragôut
Piment de Padron und sardischen Tomaten 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 mit grünen Spargeln
Kaffir-Limettensauce und Bärlauchöl (je weiteres Stück) 36 18

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

Gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof auf Spargelrisotto
mit roh marinierter Entenleber und Meerrettichkresse 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!