

# Tagesmenü 12.02.2024-16.02.2024

Fleisch CHF 22.00 / Vegetarisch CHF 22.00 / inklusive Salat oder Suppe  
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 20.00 / Vegetarisch 20.00 / inklusive Suppe oder Salat

## Montag

Fleisch: Pouletbrust, gefüllt mit Aprikosen-Chutney, dazu eine Senfsauce, hausgemachte Kartoffeltäschli und buntes Gemüse

Vegi: Hausgemachte Kartoffeltäschli, überbacken mit Käse, dazu buntes Gemüse und eine Weisswein-Kräutersauce

---

## Dienstag

Fleisch: St. Galler Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce, gebackenen Bräterkartoffeln und Peperonata-Romanescogemüse

Vegi: Gebratene Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce, karamellisierten Birnenspalten und gerösteten Nüssen

---

## Mittwoch

Fleisch: Schweinsschulterbraten, serviert mit einer Calvados-Apfelsauce, hausgemachten Butterspätzli und glasiertem Erbsen-Rüebli gemüse

Vegi: Käsespätzli-Gemüse-Pfanne mit Röstzwiebeln und Apfelmus

---

## Donnerstag

Fleisch: Heisser Beinschinken mit Senf, dazu lauwarmer Kartoffelsalat, Essiggemüse und Radisli

Vegi: Blätterteigkissen mit Waldpilz-Gemüse-Füllung, einer Kräutersauce, Butterreis und Lauchstroh

---

## Freitag

Fleisch: Gebratene Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und buntes Gemüsebouquet

Vegi: Pasta «cinque Pi» mit bunten Gemüsewürfeln, mariniertem Rucola und Reibkäse

## Änderungen möglich!

### Vorspeisen

Steinpilzcrèmesuppe mit  
hausgemachter Speck-Limonenrolle  
Fr. 14.50

\*\*\*\*

Duett von Rauchforellenmousse und  
Rauchlachstatar, serviert mit kleinem  
Salatbouquet und Senfsauce  
Fr. 16.50

### Süsses

Mini-Dessert inkl. 1 Kaffee

CHF 8.00

### Hauptgänge

Gebratene Rindsfiletspiesse mit BBQ-Sauce,  
Pommes Frites und Gemüse  
Fr. 49.00

\*\*\*\*

Rosa gebratenes Wildschweinfilet im  
Speckmantel, dazu eine Portweinsauce,  
hausgemachte Süsskartoffelgnocchi und  
buntes Gemüse  
Fr. 39.00