

— À LA CARTE —

von 11.30 – 13.00 Uhr & ab 18.00 Uhr

VORSPEISEN & SUPPEN

Bunte Salatschüssel ^v

Kräuter-Croutons, Toggenburger Bloderchäs, Apfel, gedörrte Tomaten, Heidelbeeren, Hirschen Haus- oder Knoblauch-Dressing
12.-

Nüsslisalat

gebratene Pfifferlinge, Toggenburger Rohess-Speck, Ei, Hausgemachtes Knoblauchdressing
16.-

Toggenburger Rindstatar

Café de Paris-Butter, Kapern, Overnight-Tomaten, Ruchbrot
24.- / 38.-

Waldpilz-Terrine ^v

Trauben-Nüsslisalat, Orangen-Zwiebeln
14.-

Kürbis-Crèmesuppe ^v

Himbeer-Sorbet, geröstete Kürbiskerne
14.-

Steinpilz-Consommé

Kalbs-Brätchügeli
14.-

HAUPTGÄNGE

BESTE STEAKS VOM 800°C BEEFER

Toggenburger Bio Weide Beef

Filet Steak	150g	46.-
Filet Steak	250g	58.-
Entrecôte	150g	38.-
Rib Eye	250g	46.-
Huft	150g	38.-
Côte de boeuf, Dry Aged	300g	70.-
Tandoori Chicken	160g	32.-
Toggenburger Grillkäse	150g	29.-

Wählen Sie, nach Ihrem persönlichen Geschmack, eine Beilage und Ihre gewünschte Garstufe.

Jede weitere Beilage CHF 6.-

Pommes Allumettes / Tagliatelle / Maiskolben / Speck Bohnen / Marktgemüse / Salat

Dazu die richtige Sauce:

Speck-Röstzwiebel-Butter / GROSI WALT'S BBQ Butter / Smokey Bourbon Sauce

Alpen-Burger

vom Toggenburger Bio Weide Beef

Zwiebel-Chutney, Bergkäse, Rotkraut, BBQ-Sauce, Kartoffel-Stroh
32.-

Schnitzel vom Toggenburger Bergschwein nach Wiener Art

Kapern, Preiselbeeren, Pommes Frites, Marktgemüse, hausgemachtes Ketchup
32.-

Geschnetzelter Leber

vom Toggenburger Kalb

Rotwein-Alpenkräuter-Sauce, Zwiebeln, Apfel, Rösti (Leber auf Wunsch auch in Butter zubereitet)
38.-

Spaghetti ^v

getrocknetes Tomaten-Pesto, Grana Padano
24.-

Toggenburger Chässpätzli ^v

Röstzwiebeln, hausgemachtes Apfelmus
22.-

Thailändisches ^{vegan}

Rotes Gemüse-Curry

Himalaya-Reis
24.-

v = vegetarisch

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch von lokalen Bauern und Metzgern aus dem Toggenburg!
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.