



A la carte Frühlingkarte

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit Knoblauch-Kräuter Chips und gerösteten Cashews an unserem Hausdressing	11.00
Spargel-Avocado-Erdbeer-Salat mit Spargeleis und Pumpernickelcrunch	17.00
Rindshuft Tatar mit Kapern, Wachtel Spiegelei, rote Zwiebeln, Butter und Toast (nach Wunsch verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados + Sfr. 3.-)	24.00
Vanillisiertes Spargelschaumsüppchen, Spargelspitze und Erdbeer-Brunoise	11.00
Schaumsuppe vom roten Thaicurry, verfeinert mit Früchten mit Black Tiger Crevetten	14.00 17.00
Gülüstan's Lahmacun „Hauspezialität“	14.50
Pikant gebratene Scampi (3St.) im Duett mit glasiertem Spargel, Rhabarber und Krustentierschaum	19.00

Warme Fisch-Gerichte

Gebratenes Loup de Mer-Filet (Wolfsbarsch) an glasierten Cocobohnen, Kirschtomaten, begleitet von Venerereis und Krustentierschaum	41.00
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore, bunten Spargeln, serviert mit Buchweizen und Beurre blanc-Sauce	45.00

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt.



20.3. 2024



Hauptgänge:

Hausgemachte Safrangnocchi, Artischocke, Eingelegte Tomaten, Spargel, Haselnüsse und Parmesanschaum	29.00
Spargel, weiss/grün mit Sauce Hollandaise oder Käse überbacken	29.00
hauchdünn geschnittener Parmaschinken Rose und Frühlingkartoffeln	35.00
Rosa gebratene Entenburst-Tranche vom Appenzeller Freiland Cranberrysauce Baumnuss Bärlauch-Carnaroli Risotto Saison Gemüse	42.00
Rindsfilet «Black Angus» nach Ihrer Wahl gebraten 180gr. auf Saison Gemüse, begleitet von Ribelmais-Schupfnudeln 150gr. 47.00 und Sauce Béarnaise Double	53.00
Flank Steak vom Rinder Bauch «Swiss Prime» an BBQ-Sauce, dazu Frühlingkartoffeln und Tagesgemüse	39.00
Grilliertes Simmentaler Kalbsrücken Swiss Prime an Cognac- Morchelsauce, serviert mit hausgemachtem Bärlauch-Gnocchi und Gemüse garnitur	53.00
Kalbsinvoltini vom Ostschweizer Kalbsbäggli mit Spargelfüllung, begleitet von Blumenkohl-Espuma und geräucherter-Specksauce	43.00
Zart in Butter gebratene Kalbsleberli auf bunten Spargeln, begleitet von hausgemachter Rösti	39.00

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch/ Schweinefleisch: Schweiz,
Rindfleisch: Schweiz und Irland
Lammfleisch: Neuseeland, Australien
Geflügel: Schweiz, Frankreich „Gefluegel“ Gourmet Mörschwil SG
Fisch: Comestibles Zellweger Staad SG
Hofstadl: Gemüse und Früchte aus der Region Gossau SG

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt.



20.3. 2024