



Vorpeisen

Handgeschnittenes Rindstatar mit eingelegten Frühlingszwiebeln, geräuchertem Eigelb und hausgemachtem Focaccia

16

Grillierter Pulpo mit süsssauren Aprikosen aus Nachbars Garten und Brotchips

16

Blattsalat mit Cherrytomaten und Feta mit Kräutern und Olivenöl

10

Tomatenterrine mit geräuchertem Mozzarella und Wildkräuterpesto

14

Broccolisuppe mit Mandel-Curry sour cream

8

hausgemachte Pasta

Rigatoni mit Rucolapesto, Appenzellerpantli und Sämtis Malt

14/23

Conchiglie mit Champignons, Zitrone und Petersilie

14/23



Hauptgerichte

Prime rib Steak (ca.500g) mit Gemüse und Kräuterbutter

52

Cordon bleu mit Schinken, St. Galler Klosterkäse und Kartoffelsplittern

39

Kalbssteak mit hiesigen Pilzen, Gnocchi und Krautstiel

50

Kronenwurst mit Broccoli-Mostbröglistrudel und weisser Zwiebelsauce

32

Kronenhamburger

22

Trogener Forellenfilet mit Safransauce und Quinoa

38

Für unsere sehr geschätzten Vegetarischen Kunden haben wir eine breite Auswahl, an hausgemachten Gerichten die wir Ihnen gerne auf Anfrage empfehlen.



Desserts

Matcha-Crema Catalana mit Zitronen-Buttereis

15

Schokoladenküechli mit flüssigem Herz und Sauerrahmeis

13

Zitronencreme mit Baumnussmuffins und Beeren

11

Rhabarber-Vanilledessert mit Amaretti

10

Unsere hausgemachten Eissorten

Vanilleeis

3

Joghurteis

4

Sauerrahmeis

4

Kaffeeeis

4

Grünteeeis

4