



Schlössmenü

SCHOTTISCHER RAUHLACHS
MIT KETA-KAVIAR UND LIMETTEN-CRÈME FRAÎCHE

RHEINTALER WEISSWEINSCHAUMSUPPE
MIT BASILIKUM-ESPUMA

TAGLIOLINI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL
UND RAHMSAUCE

IRISCHE LAMMCHOPS ROSA GEBRATEN
AUF RATATOUILLE
SERVIERT MIT KARTOFFELN AUS NEUER ERNTE

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL
MIT FEIGEN-APFELSENF, BIRNENBROT UND BAUMNÜSSEN

ODER

LIMETTEN-PARFAIT
MIT ORANGEN-RAGOUT

3 Gänge CHF 78.— 4 Gänge CHF 89.— 5 Gänge CHF 99.— 6 Gänge 109.—



Salate & Vorspeisen

BLATTSALATE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS	11.00
GEMISCHTER SALAT MIT GERÖSTETEN KERNEN UND CROÛTONS	14.50
NÜSSLISALAT MIT EI, SPECK UND CROÛTONS	17.50
BEEFSTEAK TATAR «CLASSIC» MIT ZWIEBELN, KAPERN UND TOAST SERVIERT MIT CALVADOS, COGNAC ODER WHISKY	26.50/36.50
ANATOLISCHER BUNTER SALAT MIT GRANAT-APFEL-BAUMNÜSSEN-GURKEN-BÜFFEL-MOZZARELLA	21.50
SCHOTTISCHER RAUHLACHS MIT KETA-KAVIAR UND LIMETTEN-CRÈME FRAÎCHE	25.50

Suppen

FRUCHTIGES ZITRONENGRASSÜPPCHEN MIT YAKITORISPIESS	13.50 17.50
RHEINTHALER WEISSWEINSCHAUMSUPPE MIT BASILIKUM-ESPUMA	16.50
RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI	8.50



Fleisch Hauptgerichte

KALBSLEBERLI (CH) MIT ZWIEBELN UND FRISCHEN KRÄUTERN SERVIERT MIT KNUSPRIGEM RÖSTI	39.50
KALBSGESCHNETZELTES (CH) MIT PILZRAHMSAUCE SERVIERT MIT KNUSPRIGEM RÖSTI	40.50
OSTSCHWEIZER KALBS-CORDON BLEU (CH) MIT BRESAOLA-APPENZELLERKÄSE-FÜLLUNG SERVIERT MIT POMMES FRITES UND MARKTGEMÜSE	44.50
ARGENTINISCHES ANGUS-BEEF (160 GR.) MIT PORTWEINJUS & SCHWARZEN NÜSSEN SERVIERT MIT RISOTTO	54.00
RINDSFILETWÜRFEL <STROGANOFF> (CH) SERVIERT MIT BÄRLAUCHSPÄTZLI	43.50
ROSA GEBRATENE LAMCHOPS (IRL) AUF RATATOUILLE MIT KARTOFFELN AUS NEUER ERNTE	49.50



Aus dem Wasser

GEBRATENES FILET VOM TAGESFISCH MIT RIESLINGSAUCE SALZKARTOFFELN UND GEMÜSE	39.50
WOLFSBARSCHFILET MIT PERNODSAUCE KARTOFFELN UND FRISCHEM SPINAT	42.50
SAKU-THUNFISCH IM SESAM-MANTEL MIT SCHWARZEM REIS UND GRÜNEM SPARGEL	38.50

Vegetarische Hauptgänge

THAILÄNDISCHES GEMÜSECURRY MIT TOFU UND HIMALAYA-REIS	33.50
BIO-VEGANE AUBERGINE-MEZZELUNE IM KURKUMATEIG MIT BASILIKUM UND CHERRY-TOMATEN	32.50

Hausgemachte Desserts

CRÈME - BRÛLÉE MIT MADAGASKAR-VANILLEGLACE	13.50
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT WEISSER KAFFEEGLACE	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	11.50
MOHN-PARFAIT MIT HIMBEERSAUCE	14.50
GEBRANNTÉ CRÈME	11.50
DESSERTTELLER <<SCHLÖSSLI-HAGGEN>>	18.50

KÄSE

AUSERLESENE KÄSEAUSWAHL MIT BIRNENBROT UND FEIGEN-APFELSENF UND BAUMNÜSSEN	16.50
---	-------

Dessertwein im Offenausschank

KRACHER CUVÉE BEERENAUSLESE 2020

Burgenland DAC

5 CL 8.50

Diese Beerenauslese strotzt nur so vor Frucht und Eleganz. Pfirsich, Honigmelone und reife, saftige Zitrusfrüchte passen mit ihrer frischen Süsse perfekt zu Weichkäse und verschiedenen Desserts.

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter/Innen
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht anders deklariert
aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich inkl. 8.1% MWST
UNSER BROT WIRD VON DER BÄCKEREI FREI IN ST. GALLEN HERGESTELLT.