

## *Gluschtigs für die kalten Wintertage*

*Französische Zwiebelsuppe* 10.20

*Nüsslisalat mit gehacktem Ei* 12.50

*Nüsslisalat mit Speckstreifen und gehacktem Ei* 13.50



*Kalbs-Cordon Bleu mit Rohschinken und Brie*  
*Pommes Frites und Gemüse garnitur* 40.50

«*Schweins-Cordon Bleu Dracula*»  
*gefüllt mit Schinken, Käse und Knoblauch*  
*Pommes Frites und Gemüse garnitur* 36.50

*Hacktätschli an brauner Bratensauce,*  
*Kartoffelstock und Gemüsebouquet* 29.50

## Rösti

<i>Trumpf-Buur Rösti</i> <i>Schweinsschnitzel und Blattspinat auf Rösti,</i> <i>nappiert mit Champignonrahmsauce,</i> <i>überbacken mit Raclettekäse</i>	32.50
<i>Chef Rösti</i> <i>Geschnetzelte Kalbsleber an Zwiebeln und Butter</i> <i>mit Rösti und Gemüse garnitur</i>	37.50
<i>Gourmet Rösti</i> <i>Schweinsfiletmédailles im Speckmantel</i> <i>an Morchelrahmsauce, Gemüsebouquet</i>	40.50
<i>Stroganoff Rösti</i> <i>Zarte Rindsfiletstreifen an Paprikarahmsauce</i> <i>mit Peperonistreifen und Rösti</i>	44.00
<i>Äpler Rösti</i> <i>mit Speck, Zwiebeln, Raclettekäse und Spiegelei</i>	26.50
<i>Traditionell</i> <i>mit St. Galler Olma Bratwurst oder Schweinsbratwurst</i> <i>an Zwiebelsauce mit Rösti</i>	23.50
<i>Gärtnerinnen Rösti</i> <i>mit verschiedenem Gemüse belegt</i> <i>und Raclettekäse überbacken</i>	26.50

*Zusätzliches Gedeck 5.00*

*Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.*

*Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*