

## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Kevin Neff

### Speisen

Vorspeise    Hauptgang

<b>Kalbskraftbrühe</b> Kalbfleischravioli   Lauch   Blaue St. Galler-Kartoffeln	11.00	
<b>Duo von der Rindszunge</b> Als Tartar und dünn aufgeschnitten   Toastbroterde Meerrettich-Mayonnaise   Morcheln   Kapern	17.00	
<b>Rauchlachs</b> Hausgemachtes Knäckebrot   Gartenkresse-Butter Honig-Senfsauce	15.00	
<b>Gebratenes Skrei-Filet</b> Norwegischer Winterkabeljau   Fischessenz   Kartoffelstampf   Sellerie Mini Karotten		37.00
<b>Gebratene Entenbrust</b> Koriander-Jus   Laugenknödel   Rotkohl   Rotkohlpüree Trauben		31.00
<b>Frische Tagliatelle</b> Pilze   Rahmsauce   frittierte Buchenpilze	V	25.00

### Unsere Weinempfehlung

10 cl                      75 cl

<b>Mythos weiss VdP Suisse</b> Produzent: Mythos Landolt Weine Traubensorte: Assemblage aus lokalen Traubensorten	8.00	45.00
<b>Mythos rot VdP Suisse</b> Produzent: Mythos Landolt Weine Traubensorte: Assemblage aus lokalen Traubensorten	8.00	45.00