

FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

Winterliche Vorspeisen

Kürbis - Orangen - Suppe
mit Rahmhäubchen
und gerösteten Kürbiskernen
8.00

Sellerie - Apfelcrèmesuppe
mit Crème fraîche
und gerösteten Baumüssen
8.50

Bouillon mit Flädli
6.50

Grüner Blattsalat
an Hausdressing
6.50

Gemischter Salat
an Hausdressing
8.50

Überbackener Ziegenweichkäse
mit Hemberger Bienenhonig auf Randencarpaccio
und Salat an Feigensenfdressing
13.50

Hauptgerichte

Toggenburger Siedwurst
mit Chäshörnli und Apfelmus
20.50

Rindsgeschnetzeltes
mit Peperoni und Zwiebeln, Rösti
25.00

Cordon - Bleu
Pommes Frites und Gemüsebouquet
27.50

Schweins - Steak
mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Gemüsebouquet
24.50

Entrecôte
mit Kräuterbutter, Croquetten
und Gemüsebouquet
37.50

Trutenrahmschnitzel
mit Nudeln und Gemüsebouquet
29.00

Lachsfilet

an cremiger Dillsauce, Basmatireis
und Gemüsebouquet

33.50

Sennenrösti

mit Speckwürfeli, Käse und Spiegelei

21.50

Vegi - Rösti

mit Gemüse und Käse überbacken – *vegetarisch*

17.50

Chäshörnli

mit Apfelmus – *vegetarisch*

16.00

Gemüse - Curry

mit Kichererbsen, saisonalem Gemüse
und Basmatireis (mittelscharf) – *vegetarisch*

15.50

Für die Kleinen

Chicken-Nuggets
mit Pommes Frites
12.50

Chäshörnli mit Apfelmus
10.50

Produktdeklaration

Es ist uns ein Herzensanliegen, frische und regionale Produkte zu verwenden. Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch, hauptsächlich aus der Region von der Ochsenmetzgerei Schönengrund und der Metzgerei P. Bühler, Bächli auf den Tisch.

Unser Käse kommt von verschiedenen Käsereien in der Umgebung und von der Käserei Schafer in Cressier. Der Ziegenweickäse Capreggio stammt von der Käserei Willi Schmid in Lichtensteig. Unser Brot beziehen wir gleich um die Ecke bei der Bäckerei Schelling. Der Lachs stammt aus Norwegen.

Die Bauernhofglacé wird von Fam. Bleiker aus Lichtensteig mit ausschliesslich natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Betreffend allergene Zutaten fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach.