

Kaltes Fingerfood

Beef Tatar	5
auf knusprigen Baguette	
Vitello Tonnato vom Seetal Kalb	5
auf Baguette	
Räucherlachs Tatar, Cherry Tomaten, Kren	5
im Glas	
Caprese	4
im Glas	
Tomaten-Oliven-Tatar, Senfglacé <i>Vegan</i>	5
Bruschetta	4
Gemischtes Jourgebäck	4
belegt mit	
> Spinat und Wachtelei	
> Frischkäse und Gepickelte Radiesschen	
> Kürbis-Kichererbsencreme	
> Gebeizter Lachs und Granatapfelkerne	

Peperoni-Zitronen-Gras-Süppchen 5
mit Garnelenspiess

Suppe nach Saison 4
mit Croutons

Blumenkohlwings 5
mit Cocktaildip

Karotten-Tarte 4
Currydip

Pouletstreifen im Kürbismantel 6
mit Sourcream-Dip

Curry-Limonen Pouletspiesschen 6
Erdnussdip

Rindsfiletspitzen Stroganoff 8
auf Kartoffelstock

Gebratenes Forellenfilet 6
auf Risotto nach Saison
und Safransauce

Mini Wiener Schnitzel vom Kalb 7
Petersilkartoffeln, Preiselbeeren

Warmes Fingerfood

Süßes Fingerfood

Petit four	5
Schokomousse	5
Joghurtmousse mit Beeren	5
Geminzter Fruchtsalat	4

Champagnerschaumsuppe 18
mit gebratener Riesengarnele

Suppe der Saison 10
Croutons

Beef Tatar 26
Getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Limette

Carpaccio vom Rind 25
mit Rucola, Parmesan, Limette und Oliven

Vitello Tonnato vom Seetal Kalb 25
Thunfischauce, Kapern, getrocknete Tomaten

Ziegenkäsebällchen 15
Nüsslisalat, Baumnüsse, Filets von der Orange
an Haselnuss-Vinaigrette

Nüsslisalat 14
mit Speck, Ei und Croutons an Frenchdressing

Bunter Blattsalat 14
Croutons, karamalisierte Kerne, Radieschen,
Cherry Tomaten, Balsamicodressing

Starter

Klassiker

Bierbraten vom Schweinehals an Bratenjus, saisonales Gemüse und Kartoffelstock	29
Rindsschulterbraten an Bratenjus saisonales Gemüse und cremige Polenta	31
Pouletgeschnetzeltes an Limonen-Schnittlauchsaucе oder nach „Zürcher Art“ oder als „Stroganoff“ mit Karotten und Reis	28
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Rösti und Karotten	39
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ Spätzle und Gemüse	39
Kalbsschnitzel Natur Kartoffelgratin, Gemüse, Pfefferrahmsauce	44

Bio Pouletbrust Supreme *Basil Waibel, Heerbrugg* 37
ca 180g, inkl. zweierlei Beilagen nach Wahl

Tranchen vom Roastbeef rosa gebraten 44
ca 180g, inkl. zweierlei Beilagen nach Wahl

Kalbsfilet sous vide gegart am Stück 57
ca 200g, inkl. zweierlei Beilagen nach Wahl

Swiss prime Rindsfilet am Stück 53
ca 200g, inkl. zweierlei Beilagen nach Wahl

Chateaubriand sous vide medium rare am Stück 53
ca 180g, inkl. zweierlei Beilagen nach Wahl

Gebrautes Forellenfilet 34
inkl. zweierlei Beilagen nach Wahl

Tomahawk Steak 125
mind. 800g, inkl. zweierlei Beilagen nach Wahl

Gebrautes Lachsfilet 32
inkl. zweierlei Beilagen nach Wahl

Mascarponer-Risotto, Cremige Polenta, Kartoffelgratin, Butter-Tagliatelle,
Kartoffelstock, Ofenkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Spätzli,
Gemüsebouquet, Marktgemüse, glasierte Karotten, Blattspinat

Wählen deine Sauce:

Portweinjus, Kräuterbutter, Preiselbeersauce,
Rosa-Pfefferrahmsauce, Whiskey-Rahmsauce

Feine Haupt- gänge

Süßes

Tiramisu	9
Schokoladenmousse mit Beeren und Crumbles	11
Joghurtmousse , Fruchtsauce, Beeren	14
2erlei von der Schokolade Dunkles und helles Schoggimousse, Vanilleglace	15
Crème Brûlée von der Tonkabohne Schoggicrumble	15
Pistazien Sablé Cassissorbet, Joghurt-Limonencreme	10
Vermicelles , Meringues, Rahm	15

Vegi & Vegan

Wir haben feine vegetarische und vegane Gerichte in unserer Speisekarte und bitten Dich, daraus etwas auszusuchen.

Shared surprise Menue

Lass dich von unserem Küchenteam überraschen.

Im Preis inkl. ist ein 3 Gang Menü zum Teilen unter allen Gästen.

3erlei Vorspeisen (Fisch, Fleisch, Vegi)
3erlei Hauptgänge (Fisch, Fleisch, Vegi)
3erlei Dessert

Allgemeines

UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Abschliessend möchten wir Dich noch auf unsere Geschäftsbedingungen hinweisen, die mit dem Abschluss einer Buchung ihre Gültigkeit in nachfolgender Form finden. Getätigte Reservationen von Hotelzimmern, sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten sind verbindlich und können nur in schriftlicher Form durch den Kunden storniert werden.

Im Falle des Rücktritts durch den Gast fallen Stornierungsgebühren in folgender Staffelung an:

- > Bis 180 Tage vor dem Veranstaltungstermin
30 % der gebuchten Leistung
- > 179 Tage bis 120 Tage vor dem Veranstaltungstermin
50 % der gebuchten Leistung
- > 119 Tage bis 60 Tage vor dem Veranstaltungstermin
70 % der gebuchten Leistung
- > 59 Tage bis 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin
90 % der gebuchten Leistung
- > 29 Tage oder weniger vor dem Veranstaltungstermin
100 % der gebuchten Leistung

Einzelne Zimmer (maximal drei) bei Veranstaltungen können bis zu 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei storniert werden.

Sämtliche Menüs werden speziell für Dich von unserem Küchenteam zubereitet. Es wäre uns daher eine grosse Hilfe, wenn Du uns ca. sieben Tage vor Ihrer Veranstaltung eine annähernde und zwei Tage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt geben würdest. Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn bei einer Reduzierung der Personenzahl bereits vorbereitete Menüs mit in Rechnung gestellt werden. Teile uns deshalb die Anzahl Deiner Gäste so früh wie möglich mit. Dabei unterstützt Du unsere Arbeit in der Vorbereitungsphase.

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Angebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschliesslich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer. Zahlungsziel ist 10 Tage ab Rechnungsdatum rein netto.

Spezielle Dienst oder Sachleistungen Dritter, die zum Zeitpunkt der Stornierung entstanden sind, können dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Sämtliche früheren Menüangebote verlieren mit dieser Ausgabe ihre Gültigkeit.

Herkunft Fleisch & Fisch: Unser Team gibt Dir gerne Auskunft.

Gerne informiert Dich unser Serviceteam über Allergene Inhaltsstoffe.

Alle Preis pro Person bzw. Stück inkl. 8.1% Mwst – Preisänderungen vorbehalten

Stand Oktober 2024