

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Spargel & Rahmhaube	Fr. 14.00
Kresse-Schaumsuppe mit Frühlingsmorcheln	Fr. 13.00
Gemischter Salat Verschiedene angemachte Salate & Blattsalate mit Feigensenfdressing	Fr. 14.00
Frühlingsalat mit grünen Spargeln mit Radieschen, Frischkäsebällchen mit Kräutern & Tomate an italienischem-Dressing	Fr. 15.00
Hausgeräucherte Schweizer Bio-Forelle Schwarzbrot-Crumble, Meerrettich-Frischkäse & Kressesalat	Fr. 21.00

Vegetarisch & Fisch

Hausgemachte Quark-Pizokel* mit Spargeln, Frühlingsmorcheln & Belper Knolle	Fr. 38.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis	Fr. 38.00
Gebratener CH-Zander* mit Safran-Beurre-Blanc, Bärlauch-Pesto, Frühlingsgemüse & Quark-Pizokeln	Fr. 48.00
Gebratene Riesencrevetten* mit Peperoni-Chilli-Crème, Broccoli & Pilawreis	Fr. 39.00

Agenda

Appenzeller-Toggenburger-Tavolata by Waldmannsburg 29. - Juni 2024
Erleben Sie die pure Toggenburger und Appenzeller Lebensfreude mit kulinarischen Leckerbissen und den lupfigen Klängen mit dem «Echo vom Schwendetal».

Reservieren Sie schon jetzt, weitere Informationen folgen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Deklaration: Kalb-CH, Rind-CH, Schwein-CH, Lamm-IRL, Forelle Bachs ZH, Zander-CH, Poulet-CH, Crevetten VN
Wurzelbrot hell, dunkel und Rustico/Toastbrot/Hirtenparisette/Brioche: Ernst Hotz AG, Dübendorf CH, Glutenfreies Brot: Deutschland

Fleisch

Kalbs Involtini mit Spargeln gefüllt mit Rohschinken, Spargel & Contadou, dazu Thymian-Rahmsauce, Erbsen-Püree & Tagliolini	Fr. 49.00
Lammierstück mit Pistazienkruste* serviert mit Jus, Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin	Fr. 48.00
Schweizer Rindsfilet (180g) mit schwarzer Knoblauch-Chilli-Butter* dazu Frühlingsgemüse & Pommes Frites	Fr. 58.00

Klassiker

Weisse Flaacher Spargeln* serviert mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	Fr. 34.00
Cordon Bleu „Waldmannsburg“ mit Gemüse & Pommes Frites	Fr. 45.00
Rotes Poulet-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Poulet und Jasminreis	Fr. 42.00

Speisen mit *, servieren wir auch in kleineren Portionen und einer Reduktion von Fr. 5.00.

Die Offenweine

Weiss

Chardonnay, Familie Baur, Berg am Irchel, typisch fruchtig mit leichten Holznoten	Fr. 8.50
Sassi Grossi, (CH, PN, SB), Gialdi, Aromen wie Mirabellen, Ananas, Caramel und Vanille	Fr. 11.90
Riesling vom Schiefer, Gut Hermannsberg Knackige Säure mit typische Zitrus-Noten	Fr. 10.40
Pinot Grigio „Ringberg“ DOC, Südtirol, reife Aromen wie Birnen und Blüten	Fr. 9.40

Rot

Symphonie Rouge, (Cab., Zweigelt, PN), Besson-Strasser, Aromen von Beeren und Holz	Fr. 9.40
tobias, Dornfelder, Weingut tobias Berneck, leicht lieblich mit viel Frucht	Fr. 8.60
Aria di Caiarossa, IGT, Toscana, Italien, (CF, Merlot, Syrah, CS), viel Frucht und Würze	Fr. 11.70
Roda Reserva, (Tempranillo, Graciano, Garnacha), typischer würziger Rioja	Fr. 11.40
Tempranillo Uli Metzger, DE, Pfalz, Aromen von schwarzen Früchten und Holz	Fr. 12.50

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

Deklaration: Kalb-CH, Rind-CH, Schwein-CH, Lamm-IRL, Forelle Bachs ZH, Zander-CH, Poulet-CH, Crevetten VN

Wurzelbrot hell, dunkel und Rustico/Toastbrot/Hirtenparisette/Brioche: Ernst Hotz AG, Dübendorf CH, Glutenfreies Brot: Deutschland