

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Rohschinken-Praline, Spargel & Knusper	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
Asiatischer Beef-Salat mit Mungosprossen, Chinakohl & Gemüse	Fr. 19.00
Hausgeräucherte Schweizer Bio-Forelle Schwarzbrot-Crumble, Meerrettich-Frischkäse & Kressesalat	Fr. 21.00

Vegetarisch

Hausgemachte Quark-Pizokel mit Spargeln, Frühlingsmorcheln & Belper Knolle	Fr. 38.00
Rotes Vegi-Curry „Waldmannsburg“ * Asiatisches Gemüse an einer Roten Currysauce mit Jasminreis mit Poulet	Fr. 38.00 Fr. 42.00

Fisch

Gebratener CH-Zander mit Safran-Beurre-Blanc, Bärlauch-Pesto, Frühlingsgemüse & Quark-Pizokeln	Fr. 48.00
Gebratene Riesencrevetten mit Peperoni-Chilli-Crème, Broccolini & Pilawreis	Fr. 39.00

Agenda

Äpler Chilbi 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

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

Klassiker

Ganze Schweizer Bio-Forelle - am Tisch filetiert	Fr. 47.00
Nach Wahl „Blau“ oder „Meunière“ dazu Beurre Noisette, Spinat & Salzkartoffeln	
Cordon Bleu „Waldmannsburg“	Fr. 45.00
mit Gemüse & Pommes Frites	
CHÂTEAUBRIAND	Fr. 66.00
Doppeltes Rindsfilet aus der Schweiz mit Sauce Béarnaise Gemüse Varieté mit fünf verschiedenen Gemüsen & unserem Kartoffel-Gratin ab 2 Personen erhältlich / pro Person	

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