

TRADITION UND KLASSIK

Vorspeisen

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat 11 

Wurst-Käsesalat 15/19

Sommersalate aus regionalen Gärten mit Ei
und Provence Melonen 12 

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Toggenburger Alpschwein 37
Olivenöl Gemüse, Pommes frites

Geschnetzelte Leber vom Ostschweizer Weidekalb 39
Rösti

Desserts

Hausgemachtes Eis und Sorbets, Kugel / 4
Gerne informiert Sie unser Gastgeber Team
Mit Rahm 1

Schlorzifladen 11

Eiskaffee «Eintracht» 15
gerührt mit Kirsch, Brennerei Gschwend, Oberriet
Ohne Kirsch 10

Dessert Tagesempfehlung 11

TAGESEMPFEHLUNG


2 Gang mit Fisch oder Fleisch Hauptgang 32

2 Gang mit vegetarischem Hauptgang 25

3 Gang mit Fisch oder Fleisch Hauptgang 39

3 Gang mit vegetarischem Hauptgang 32

Vorspeise

Provence Honig-Melone mit Toggenburger
Landrauchschinken und Rucola
Oder
Pilzcrème Suppe 

Hauptgang

Kabeljau von den nördlichen Mittelmeerküsten auf
Spargeln vom Schmitterhof, Diepoldsau
Piemonteser Venere Reis
Oder
Meglisalp- Alpschweinsteak auf Spargelgemüse
und Piemonteser Venere Reis

Vegetarisch

Spätzligratin mit Schmitterhof Spargel,
Diepoldsau, Tomaten Sauce
und Alpkäse

Dessert

Pannacotta von Rheintaler Kirschen
mit ihrem Sorbet

 Vegetarische Gerichte

Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten,
wenden Sie sich bitte an unser Gastgeber Team

Alle angegebenen Preise verstehen sich CHF inkl. Service,
MwSt. & Taxen