

Jahreszeiten Inspirationen

Vitello von Toggenburger Alpweiden

Schaum von der Staader Bio Forelle geräuchert,
Konfierte Rheintaler Datterino Tomaten

Himmlisches Ambiente Süd Italiens

Pasta Trofie mit frischen Gartenerbsen und Morcheln

Vor Saint-Malo in der Bretagne werden Steinbutt und Hummer gefischt

Im Olivenöl Sud mit Artischocken

Tafelspitz und Filet vom Appenzeller Weide Rind

Rheintaler Kartoffeln mit Oliven und Spargelspitzen
vom Schmitterhof, Diepoldsau

Die ersten Kirschen aus dem Tal

Tiramisu mit Grand Crû Schokolade
und Ristretto Eis

Auch Rohmilchkäse vom Wagen begeistert

Es ist eine alte Tradition, ein gutes Essen mit einer
auserlesenen Käsevariation zu beenden.

Unsere Gerichte werden so portioniert, damit sie die
ganze Vielfalt unserer Kreativität geniessen können.

6 Gerichte **119**

5 Gerichte **107**

4 Gerichte **95**

3 Gerichte **79**