

# Weintipp:

## Truttiker Pinot noir, Barrique 2012

Fam. Zahner, 1 dl. 7.50, ganze Flasche 7 dl 49.50

Dunkel gekeltert, mit schönen Fruchtnoten, ausgewogen und weich



## Mittags – Menu

### Business – Lunch

Randentartar mit Äpfel und Baumnüssen  
Truttiker Baumnussöl, SG Apfelbalsamico  
Fürstenländer Mostbröckli

\* \* \* \*

Rosa gebratenes CH-Rindsentrecôte  
Weisser Rheintaler Spargel  
Gemüse garnitur  
Bärlauchspätzli

\* \* \* \*

Rheintaler Ribelmaisdessert  
mit Rhabarberkompott und Knusperhüppe

Hauptgang Fr. 45.50

2 Gänge Fr. 52.50, 3 Gänge Fr. 59.50

### Wochenhit für Kalorienbewusste:

2 Jahre gereifter Neckertaler  
Alpschweinrohschinken  
und Spargelsalat mit Erdbeeren

\* \* \* \*

Gebratenes Steinbutt-Filet  
Mandel-Zitronenbutter  
Knusper-Auberginen  
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 37.50

### Pasta - Menu 1

Kokos-Zitronengrassüpli mit Riesencrevette  
oder bunter Frühlingssalat

\* \* \* \*

Spaghetti mit Blattspinat, Pinienkernen  
und getrocknete Tomaten  
Apfelmus vom Niederstetter Jaques Label  
gehobelter Parmesan

Fr. 25.50

### Tagesmenu 2

Kokos-Zitronengrassüpli mit Riesencrevette  
oder bunter Frühlingssalat

\* \* \* \*

Cordon bleu „Schlössli“  
Schweinsrücken gefüllt mit Möstbröckli,  
Lauch & Niederstetter Heumilchkäse  
Gemüse garnitur  
Pommes frites

Fr. 28.50

### Tagesmenu 3

Kokos-Zitronengras-Süpli  
mit Riesencrevette  
oder bunter Frühlingssalat

\* \* \* \*

Gebratene Rheintaler Ribelmais-Pouletbrust  
Rotweinsauce  
Radieschen & Broccoli  
Sellerie-Kartoffel-Püree

Fr. 32.50

### Vegi / Fleischreduziert

Kokos-Zitronengrassüpli mit Riesencrevette  
oder bunter Frühlingssalat

\* \* \* \*

Weisser Rheintaler Spargel  
wahlweise mit Haselnuss-Hollandaise  
oder Vinaigrette-Sauce  
Frühlingsgemüse-Garnitur  
Schnittlauchkartoffeln

Fr. 27.50

# Weintipp:

## Truttiker Pinot noir, Barrique 2012

Fam. Zahner, 1 dl. 7.50, ganze Flasche 7 dl 49.50

Dunkel gekeltert, mit schönen Fruchtnoten, ausgewogen und weich



## Mittags – Menu

### Business – Lunch

Rheintaler Ribelmaispouarden-Terrine  
Salat von der blauen St. Galler Kartoffel  
Salatbouquet & Haselnussöl

\* \* \* \*

Médailles vom Milchkalbfilet  
Sauce Maltaise

Weisser Rheintaler Spargel  
Gemüsegarntur  
Bärlauchspätzli

\* \* \* \*

Dessert –Duett „Schlössli“

Hauptgang Fr. 45.50

2 Gänge Fr. 52.50, 3 Gänge Fr. 59.50

### Wochenhit für Kalorienbewusste:

Sommersalat an SG Apfel-Balsamicodressing  
Toggenburger Ploderkäse-Involtini

\* \* \* \*

Gebrautes Saiblingfilet „Schlössli“  
mit Bananen, Champignons und Tomaten  
Blattspinat mit Frischrahm  
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 37.50

### Pasta - Menu 1

Spargelsüpli mit Spargelpizza  
oder bunter Sommersalat

\* \* \* \*

Mit Frischkäse und Kräuter gefüllte Ravioli  
an brauner Butter und Gartensalbei  
Apfelmus vom Niederstetter Jaques Label  
geriebener Parmesan

Fr. 25.50

### Tagesmenu 2

Spargelsüpli mit Spargelpizza  
oder bunter Sommersalat

\* \* \* \*

Steak vom Schweinsrücken  
Dörrtomaten-Oliven-Findelser-Alpkäsekruste  
Rotweinsauce  
Gemüsegarntur  
Pommes frites

Fr. 29.50

### Tagesmenu 3

Spargelsüpli mit Spargelpizza  
oder bunter Sommersalat

\* \* \* \*

Rosa gebratene Schweizer Entrecôte  
auf Grillgemüse, Rucola,  
reifer Nesslerer Bergkäse  
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin  
Ruccolapesto

Fr. 33.50

### Vegi / Fleischreduziert

Spargelsüpli mit Spargelpizza  
oder bunter Sommersalat

\* \* \* \*

Spargelmuffin mit Kräuter-Sauerrahm  
Frühlingszwiebelragoût  
Randwürfel mit Gewürzen

Fr. 25.50