

VORSPEISEN

„Schöfli Salat“ bunter Blattsalat gemischt mit knackigem Gemüse	12	
Burrata mit sortierten Tomaten und Basilikum	16	
Gebratener Oktopus an Kräuter-Vinaigrette mit Salatbouquet	18	
Hausgemachte Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce auf buntem Salat	18	
Knusprig gebratene Herzmilken an Senfsauce mit Salatbouquet	20	
Vorspeisen Trio Tuna Sashimi, Lachs, Rindstartare mit Salatbouquet und Wasabi-Sorbet	24	
Riesencrevetten in Knoblauch – Olivenöl gebraten auf kleinem Salatbouquet	23	
Tartare vom Rindsfilet handgeschnitten (mild, medium oder scharf)	Vorspeise Hauptgericht	26 38

SUPPEN

Consommé mit Flädli und Schnittlauch	10
Gelbes Peperoni- Schaumsüppchen	12
Frühlingszwiebelsuppe	12

FLEISCH

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und frischen Kräutern	32
Knusprig gebratene Perlhuhnbrust an Knoblauch-Limettensauce	28
St. Galler Kalbsbratwurst mit Rotwein-Zwiebelsauce	18
Kalbsgeschnetzelttes Morchelsauce	42
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Saisongemüse	40
Schweizer Rindsfilet auf Grillgemüse mit Café de Paris	44
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	42
Entenbrust kross gebraten an Honig-Marsalajus mit buntem Gemüse	29

BEILAGEN:

Kartoffelstock, Spätzli, Reis, lauwarmer Kartoffelsalat	5
Rösti, Tagliatelle, Risotto, Saisongemüse	6
frischer Blattspinat	7

FISCH

Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot in Butter gebraten

mit Champagner- oder Hummersauce,
serviert mit frischem Blattspinat.

Preis nach Tagesangebot.

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE:

Kartoffelstock, Spätzli, Reis, lauwarmer Kartoffelsalat	5
Rösti, Tagliatelle, Risotto , Saisongemüse	6
frischer Blattspinat	7

VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

	Vorspeise	
Tagliatelle „Aglio & Olio e peperoncino“ mit gebratenen Riesencrevetten	24	36
ohne Riesencrevetten	18	24
Gnocchi mit Mangold und Walnuss	24	32
Ravioli mit Bärlauch und Ricotta an zerlassener Butter	28	36
Gebackene Aubergine mit Tomaten und Gorgonzola serviert mit Risotto (Wartezeit ca. 20 Minuten)		32

„Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.“

DESSERT

Cafè Affogato		9
Panna Cotta mit Himbeer-Espuma		12
Rhabarber Terrine mit Erdbeersalat		14
Blaubeerten Tarte mit Vanilleglace		14
Mille-feuille mit frischen Beeren		14
Zartbitteres Schokoladenmousse und weisses Kaffemousse		14
Hausgemachter Schoggikuchen mit flüssigem Kern dazu Joghurtglace (Wartezeit ca. 15 Minuten)		16
Hausgemachte Glace	pro Kugel	5
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	5
Käseauswahl		16