

Frühlings - Menü

Zum Einstieg

Mousse vom Bütschwiler Gwitterchäs
mit Birnenschutney



Suppe

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube

aus der Ferne

Crevette «Sweet&Sour»
Basmati-Reis

Salat

Gemischter Blattsalat mit Spinat
Tomaten-Vinaigrette

Hauptgericht

Toggenburger Rindfleischröllchen mit Rotweinsauce
Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

Zum Abschluss

Hausgemachtes Rhabarberküchlein mit Vanilleglace

Ab zwei Personen

69 pro Person

Menü mit empfohlener Weinbegleitung

89 pro Person

jeweils 1 dl (Dessertwein 5 cl)

Zum Einstieg & Suppe

Weissburgunder (Pinot Blanc), Georg Schlegel, Jenins

Fisch & Salat

Oeil de Perdrix «La Matze», Salgesch

Hauptgericht

Hauswein «Krone Mosnang» / Schmid Wetli, Berneck

Zum Abschluss

Bernecker Suzette / Schmid Wetli, Berneck