

SAISON-MENÜ

VORSPEISE

Variation mit gebackenem Bergziitchäs, Spargel-Crevetten-Cocktail und Toggenburger Landrauchschinken

SUPPE

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube

FISCH

Gebrautes Felchenfilet auf Spargelragout mit Cherry-Tomaten

SALAT

Salatschüssel „Frühling“

FLEISCH

Karree vom Lamm mit Kräuterkruste auf buntem Frühlingsgemüse und Lyoner-Kartoffeln

SÜSSES

Mosnanger Panna Cotta mit exotischen Früchten

Menü ab zwei Personen

72 pro Person

Mit Weinbegleitung

92 pro Person

VORSPEISE & SUPPE

Balgach Pinot Gris, AOC St.Gallen

FISCH & SALAT

Oeil de Perdrix „La Matze“, Wallis

FLEISCH

Merlot Ticino

SÜSSES

Weinrieder „Beerenauslese“, Österreich