

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurationen ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen.

Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us.

Unsere Tagesteller von Freitag 08. Dezember 2017

(mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Rindgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Bratkartoffeln und Rüebl-Blumenkohlgemüse 27.50
Sliced beef "Stroganoff" with fried potatoes and carrot-cauliflower vegetable

„Aus Bach, See und Meer“

Gebratenes Forellenfilet (IT) auf mediterranem Mangold und Kräuter-Zitronenbutter 25.50
Pan fried trout fillet on Mediterranean chard and herbal-lemon butter

„Pasta e Basta“

Gnocchi in Roquefortsauce mit Bündner Rohschinken 23.50
Gnocchi on blue cheese sauce with Valais air-dried meat

„Vegetarisch“

«Duett vom Kohl» – Gebackener Blumenkohl auf Chinakohl-Peperonigemüse in Sesammarinade 23.50
"Duo of Cabbage" Baked cauliflower on sesame marinated Chinese cabbage-bell pepper vegetable

„Das Süsseste der Woche“

Birnenstrudel mit Schokoladenglace und Vanille-Zimtsauce 11.50
Pear strudel with chocolate ice-cream and vanilla-cinnamon sauce

GH CLASSICS

Kürbiscremesuppe mit feinem Kernöl small 10.50
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil regular 16.00

Zweierlei Gemüseterrine auf Nüsslisalat mit Nussdressing small 16.50
Variation of vegetable terrine on lamb's lettuce with nut dressing regular 21.00

„Swiss“ Caesar Salat mit Poulet (CH), Speck (CH) und Freilandei Ei  small 17.50
"Swiss" Caesar salad with chicken, bacon and free range egg regular 21.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter small 22.00
Beef tatar with toast and butter regular 30.50

„GH“ Currywurst (CH) nach Hausrezept mit Swiss Fries 24.50
"GH" Currywurst with home-style recipe and Swiss fries

Schweins Cordon Bleu (CH) mit Appenzeller Käse und Swiss Fries  28.00
Pork cordon bleu with Appenzell cheese and Swiss fries

Club Sandwich (CH) „Original“ mit Swiss Fries 29.50
Club Sandwich "Original" and Swiss fries

Hausgemachter Hamburger (CH) mit Swiss Fries 29.50
Homemade hamburger with Swiss fries

Gebratene Schweizer Eglifilets (CH) in Zitronenbutter mit Spinat und Salzkartoffeln  35.50
Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with spinach and boiled potatoes

Wienerschnitzel (CH)(200gr) paniert mit Kartoffelsalat oder Swiss Fries 42.50
Veal escalope "Viennese Style" 200g with potato salad or Swiss fries

Zürcher Kalbgeschnetzeltes (CH) mit Rösti und Gemüse  42.50
Sliced veal "Zurich Style" with buttered roesti and vegetables

ST. GALLER SPEZIALITÄTEN IM MONAT DEZEMBER

Gebackene Eglifilets im Bierteig-Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar & Kartoffeln 35.50
Crispy beer batter perch fritters with sautéed leaf spinach, Tatar sauce and potatoes

*** Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu Informieren ***

