

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 Montag 18. Dezember 2017

(mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Siedfleisch vom Galloway Rind mit Meerrettich an Wurzelgemüse und Bratkartoffeln 26.50
Boiled Galloway beef with horseradish, root vegetables and roasted potatoes

„Aus Bach, See und Meer“

Lachsforellenfilet (IT) auf Kräuterrisotto und Fenchelgemüse 25.50
Salmon trout fillet on herbal risotto and fennel vegetable

„Pasta e Basta“

Penne «Bolognese» 23.50
Pasta "Bolognese"

„Vegetarisch“

Gefüllte Zucchini mit Parmesan gratiniert an cremiger Polenta 23.50
Filled courgette gratinated with parmesan cheese with creamy polenta

„Das Süsseste der Woche“

Apfel-Crème Brûlée mit hausgemachter Schokoladenglace 11.50
Apple crème brulee with homemade chocolate ice-cream

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 filets 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 ***