

Die Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Brotcrôutons	10.—
Hausgeräucher Lachs auf Randentatar dazu Schnittlauchsauerrahm	16.—
Hausgemachte Ravioli mit Marroni-Apfel-Preiselbeerfüllung	 15.—

Die Süppchen

Rüebli- und Lebkuchensuppe mit Lebkuchengewürz	9.50
Pastinakensuppe mit Mandelsplitter	9.50

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli mit Marroni-Apfel-Preiselbeerfüllung	 24.—
--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Spezialitäten und durch ProCert zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz an

Die Hauptgerichte

Rosé gebratene Entenbrust aus Mörschwil
mit Dörrzwetschgen und Äpfeln
Kartoffelgnocchi , Gemüse



41.—

Entenstreifen mit Birnen und Randen im Wok
an süss-saurer Zwetschgensauce
auf Culinarium Äpler-Hörnli



30.—

Rentierücken-Medaillons
mit Preiselbeer-Pfeffersauce
Quarkpizzokels , Gemüse

46.—

Gefülltes Märwiler Truthahnschnitzel
mit Marroni und Preiselbeeren
Spätzli und Gemüse

34.—

Kalbshaxe an Glühweinsauce
Spätzli und Gemüse



40.—

Lauwarmes Forellenfilet aus dem eigenen Räucherhaus
auf Lauchgemüse, Blaue Kartoffeln

38.—

Kalbsschnitzel an Portweinjus vom Weingut Burkhart
Hausgemachte Steinpilzravioli, Gemüse



42.—

Die Desserts

Hausgemachtes Lebkuchen-Parfait 12.—

Frisches Mandarinsorbet 10.—

Advents-Dessertvariation 14.—

