



# RÖSTI



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

Das Gütesiegel Culinarium garantiert Ihnen:

1. Hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region
2. Gesicherte Wertschöpfung in der Region – für die Region
3. Kurze Transportwege
4. Unabhängige Kontrolle und Produktezertifizierung
5. Garantierter Mindestanteil von 75% der Zutaten mit regionaler Herkunft
6. Rückverfolgbarkeit der Zutaten bis zum Ursprungsproduzenten




Aber auch der grösste Teil der anderen Produkte stammen wann immer möglich aus der nahen Region.

Kalb, Rind, Schwein, Thurgau  
Lamm Neuseeland

## Vorspeise

Raff's Kartoffelsuppe	10.—
Hausgeräucher Lachs mit Röstichüechli	16.—

## Hauptspeisen

Geschnetzelte Kalbsleberli an feiner Kräutersauce, Rösti	29.—	
Jürg's hausgemachter Schweinsbratwurststring Rösti, dazu Zwiebelsauce	23.—	
Rösti mit Pilzragout an sämiger Sauce	24.—	
Röstizza Margerita mit Schinken VEGI ohne Schinken	25.— 22.—	
Rösti mit Raclettekäse von Strähl überbacken	23.—	
Maluns mit Apfelschnitzen dazu Käse aus Culinarium Betrieben (20 Minuten)	26.—	
Kalbs-Cordon bleu mit Apfelscheiben nach dem Rezept von Grill-Ueli Röstikroketten, Gemüse Braucht etwas Zeit	39.—	
Lammrücken-Medaillons mit Schnittlauchfrischkäse Röstichüechli von rohen Kartoffeln, Gemüse	39.50	
Rindsfiletspiess im Speckmantel mit Kräuterbutter überbacken Rösti und Gemüse	45.—	

## Und zum Dessert oder statt en Znacht

Grosis Apfelrösti mit Vanillesauce	12.—
Tarte tatin	10.—
Tour de suisse, Katharinas Reise	12.—