ABENDKARTE

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.
Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz. Fisch: Italien. Krustentier: Dänemark. Fleisch und Geflügel: Schweiz.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

APÉRO

COCKTAILS

GLÜCKSGRIFF Roséwein, Jasmin-Tee-Sirup, Basilikum	18.00
PINEAU & FINO Pineau des Charentes 4y, Fino Sherry, Zitrone	18.00
NEGROHNI alkoholfreier Gin, alkoholfreier Wermut, Hauch Brombeere	14.00
PPS C. Dully Pineau Des Charentes, Pandan Falernum, Supasawa, Prosecco, Soda	18.00

NATURWEINE / SEKT

		PREIS / DL
SCHAUM	EXTRA BRUT, N Fred Loimer, Langenlois, Kamptal	12.00
WEISS	RADICI, N Francesco Vitali, Wir Komplizen, Schaffhausen 2022	9.50
ORANGE	SAUVIGNON BLANC, N Rebenhof, Steiermark 2018	11.00
ROT	BLAUFRÄNKISCH ASTRAL, N Andreas Gsellmann, Gols, Burgenland, 2021	10.50

HAUSGEMACHTE SODAS

	PREIS / 3 DL
Grapefruit & Rosa Pfeffer Chinotto	6.00
Ingwer & Zitrone	6.00
Cassis & Basilikum	6.00

VORSPEISEN

Kopfsalat mit Himbeer–Vinaigrette, Engadiner Wachteleier, eingelegten Himbeeren, Nelkenblüten und Mohncrackers	19.50
Waldbeeren Gazpacho mit Balsamicoperlen, dazu ein Brotchip und geräucherte Peperoni–Linsencreme	20.50
Tatar vom Limousin Rind im Markbeinknochen, dazu Kartoffelstroh, eingemachtes Gemüse, Eigelbcreme und geröstetes Sauerteigbrot	27.00
Bärlauchsuppe mit gebeiztem Alpen–Zander, fermentierter Knoblauchpaste und Chips von der Blauen St. Galler Kartoffel	19.50
Variation von der Karotte: als geräuchertes Tatar, im eigenen Sud karamellisiert, sowie sauer eingelegt, dazu Radieschen und Pumpernickel	19.50
Burratina im Filoteig gebacken, mit eingelegten Randen, Löwenzahnsalat, fermentierten Heidelbeeren und gebrannten Baumnüssen	21.50
Im Arvenjus geschmorten Rindskopfbäggli als offener Raviolo, dazu Spitzmorcheln, Petersilienwurzelpüree und Salbei	24.50

HAUPTGÄNGE

Überbackene Bündner Pizzocheri, mit Wirsing und Kartoffeln, mit gezupften Austernpilze aus dem Ofen und Wildkräutern	39.00
Grillierte Rande auf geröstetem Ribel, mit kräftigem Gemüse–Jus und gebratenem Cima di rapa	38.00
Duett vom Stör und Flusskrebs Gebratene Tranche vom Stör und Flusskrebs–Küchlein, mit Dinkelrisotto, Flageolets–Bohnen und Fenchelkraut	52.00
Zweierlei vom Mistkratzerli, serviert mit Rosmarinkartoffeln, grillierter Lattich mit Parminocreme und schwarzem Knoblauch	41.00
Weidelamm–Koteletts im Bergkräutermantel vom Holzkohlegrill, mit Heuschnaps–Jus, dazu hausgemachte Silserknödel und Safran–Kohlrabi	51.00
Schweinsfilet im Lauch, zweierlei Kartoffelmousseline, gebratene Spitzmorcheln, Himbeer–Radiesli und Wachholdersauce	44.00
Roulade von der Kalbsleber mit Schalottenkonfit gefüllt, an einer Balsamico–Reduktion, dazu Petersilienwurzelpüree, Gartenerbsen und Süsskartoffeln	44.00

DESSERT

Verveine–Parfait, mit weissem Schokoladenmousse und Waldbeeren–Hafercrumble	19.50
Toggenburger Schlorzifladen, mit Karamellsauce und Sanddornsorbet	17.50
Käseteller, dazu Früchtebrot und Apfel–Feigensenf, mit Schnebel Kuh, Hanfmutschli, geknebelter Feigling, Dolly und Capricorn	22.00
Zweierlei Süssigkeiten, mit einem Kaffee oder Espresso gereicht	12.00
Hausgemachte Kugel vom Zitronen oder Himbeer Sorbet	5.00

SPIRITUOSEN

Hier eine kleine, ausgelesene Auswahl aus unserem Spirituosen Sortiment,
fragen Sie auch nach unserer Barkarte mit über 250 Whiskies & Rums

CALVADOS, 2cl

Pays D`Auge Reux 1996 25y, 54.6% 13.00
C. Dully Selections, Single Cask

WHISKY, 4cl

Glen Moray 2008 12y, 55.4% 21.00
Single Malt, Schottland, Speyside
– Honig, gekochter Apfel, weisse Steinfrüchte

Bowmore 10y Tempest Batch 6, 54.9% 21.00
Single Malt, Schottland, Islay
– Tropenfrüchte, maritim, vollmundig

Smooth Ambler Scout Bourbon 7y, 50.0% 19.00
Bourbon, USA
– Vanille, Gewürze, lieblich

Appenzeller Säntis Malt
«Edition Dreifaltigkeit» 52.0% (Old Oak Beer Casks, getorft) 16.00
«Edition Himmelberg» 43.0% (Old Oak Beer Casks & Wine Cask Finish) 14.00
«Edition Sigel» 40.0% (Small Oak Beer Casks) 14.00

RUM, 4cl

Doorly‘s XO10y, 40.0% 14.00
Melasse Rum, Barbados
– Tabak, Kokosnuss, Caramel

Guyana „Port Mourant“ 2005 11y, Labat, 45.0% 18.00
Melasse Rum, Guyana
– Pilze, Kakaosüsse, Mentholnoten