

## Vorspeisen

### Vorspeise / Hauptspeise

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Blattsalat<br>Hausdressing   Balsamicodressing   | 10.50 |       |
| Assortierter Salat<br>Hausdressing   Balsamicodressing   | 12.50 |       |
| Herbstsalat<br>Blattsalat   Feigen   Trauben   Kürbiswürfeli<br>an Balsamicodressing   | 15.00 |       |
| Lachstatar vom Lachs aus dem Bündner Misox<br>Rauchlachs   Sauerrahm   Schnittlauch   Peterli<br>Kapernapfel   Zitronenzeste | 21.00 | 33.00 |
| Tatar Classique<br>Rindfleisch   mild   medium   oder scharf gewürzt  <br>Kapernapfel   rote Zwiebeln   Senfkaviar           | 21.00 | 33.00 |
| <b>Suppen</b>  |       |       |
| Mango-Zitronen Kaltschale<br>erfrischendes kaltes Süppchen   | 12.50 |       |
| Rieslingsuppe<br>Apfelwürfeli   Brotcroûtons   Erbsensprossen  | 12.50 |       |

## Hauptgang

Schweins-Steak im Pfändli  
Schweins-Steak | Tagliatelle | frische Pfifferlinge |  
leichte Rahmsauce | Gemüsebouquet 36.00

Kalbsgeschnetzeltes  
Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti 45.00

Rinds-Entrecôte 200 g  
serviert im Pfändli | frische Pfifferlinge | Café de Paris  
Croquetten | Gemüsebouquet 48.00

## Vegetarische Gerichte

Spaghetti «Schiff»  
Spaghetti | Frühlings-Zwiebeln | Cherry-Tomaten |  
frische Pfifferlinge | Knoblauch | Peperoncini 28.00

Burratina Risotto  
Weissweinrisotto | Pfifferlinge | Kürbiswürfeli | Käsekräcker 31.00



## Fischgerichte

|  |       |
|--|-------|
| Felchenfilet «Schöne Müllerin»<br>Mandelbutter   Marktgemüse   neue Bratkartoffeln   | 43.00 |
| Lachsforelle vom Kundelfinger Hof<br>Fitness-Salat   Melonenschnitz   baked potato   Sauerrahm                                     | 39.00 |
| Zanderknusperli<br>Schweizer Alpenzander   im Sonnenbräu Bierteig knusprig gebacken  <br>Pommes Frites   hausgemachte Sauce Tartar | 39.00 |
| kleine Portion   | 31.00 |
| Fitness-Zanderknusperli<br>Schweizer Alpenzander   im Sonnenbräu Bierteig knusprig gebacken  <br>baked potato   saisonale Salate   | 39.00 |
| kleine Portion   | 31.00 |

### Lachse

Sie werden in Lostallo im Misox gezüchtet. Die Zucht arbeitet sehr sorgfältig ohne Antibiotika.

### Zander

Da unser See vor dem Haus leider fast leergefischt ist, haben wir uns entschlossen, Zuchtzander aus der Schweiz zu verarbeiten. Der Swiss Alpenzander wird ebenso umsichtig behandelt wie der Lachs in Lostallo, auch ohne Antibiotika.

### Forelle und Lachsforelle

Diese bringt uns unser Fast-Nachbar, der Kundelfingerhof.

### Felchen

Unsere Felchen stammen aus Schweizer Wildfang.

### Fleisch von allerbesten Qualität

Unser Fleisch kommt von der Metzgerei RETO RUST aus dem Toggenburg. Reto Rust ist ein Metzger mit Leib und Seele. Er verarbeitet ausschliesslich Schweizer Fleisch. Das Fleisch reift am Knochen, in vollkommener Dunkelheit und speziell klimatisierten Kühlräumen, 12 Wochen lang.

Bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.