

## Entrées

	entrée / plat principal	
<b>Salade verte</b> vinaigrette maison   vinaigrette au vinaigre balsamique		10.50
<b>Salade assortie</b> vinaigrette maison   vinaigrette balsamique		12.50
<b>Salade de printemps</b> salade verte   radis   morceaux d'asperges marinées   oignon de printemps   à la vinaigrette au vinaigre balsamique		16.00
<b>Tartare de saumon issu de saumon d'élevage durable sans antibiotique</b> saumon fumé   crème fraîche   ciboulette   persil   pomme de câpres   zeste de citron	21.00	33.00
<b>Tartare Classique</b> viande de bœuf   doux   moyen   ou piquant   pomme de câpres   oignons rouges   caviar de moutarde	21.00	33.00

## Soupes

<b>Soupe à l'ail sauvage</b> ail sauvage frais   lanières de saumon Lostallo		14.50
<b>Soupe au Riesling</b> cubes de pommes   croûtons de pain   pousses de petits pois		14.00

## Steaks

**Irish Beef | boeuf fermier irlandais  
avec 3 sauces différentes**

	<b>Entrecôte</b>	<b>Filet</b>
150 g	--	39.00
200 g	43.00	47.00
300 g	51.00	55.00

1 accompagnement inclus:

frites | croquettes de «Rösti» | riz au beurre | pommes de terre sautées

supplément pour «Rösti» 2.50

supplément pour légumes de saison 6.50

supplément pour légumes grillés 6.50

## Plats principaux

**Blanc de poulet mariné dans une sauce épicée**  
jus au vin rouge | tagliatelles | légumes de saison 35.00

**Lanières d'entrecôte «Stroganoff» de bœuf suisse**  
tagliatelles 43.00

**Emincé de veau**  
«Rösti» au beurre fin | sauce à la crème légère | Champignons 45.00

**Longe d'agneau «provençale»**  
jus au vin rouge | croquettes de rösti | légumes de saison 45.00

## Plats végétariens

**Spaghetti à l'ail sauvage frais**  
tomates cerises | ail cuit | parmesan râpé 29.00

**Asperges vertes sur risotto au vin blanc**  
tomates cerises 31.00

## Plats de poisson

### Filets de perche «belle meunière»

beurre aux amandes | pommes de terre nouvelles sautées | légumes de saison

47.00

### Filet de sandre cuit au four en croûte d'herbes

sauce à la crème au paprika | risotto au vin blanc | légumes de saison

43.00

### Truite «à la Grenobloise»

filet de citron | câpres | persil | pommes de terre bouillies | légumes de saison

41.00

### Croustillant de sandre

cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant | pommes frites | sauce tartare maison  
petite portion

39.00

31.00

### Croustillant de sandre "fitness"

cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant | salades de saison  
petite portion

39.00

31.00



### **Brochet / Poisson-chat**

Les brochets et les poisson-chats ont été pêchés par Reto Leuch de Landschlacht dans le Lac de Constance.

### **Sandre**

Comme le lac devant notre maison est malheureusement presque vide, nous avons décidé de travailler avec des sandres d'élevage de Suisse. Le sandre des Alpes suisses est traité avec autant de soin que le saumon de Lostallo, sans antibiotiques non plus.

### **La truite et la truite saumonée**

C'est notre quasi-voisin, le Kundelfingerhof, qui nous les apporte.

### **Omble chevalier**

Origine: Acquaculture Feldmann & Akrimi, Pfullendorf/Allemagne

### **Féra**

Nos féras proviennent de la pêche sauvage suisse.

### **Perche**

Nos perches proviennent de la pêche sauvage allemande.

### **Saumon fumé**

Notre saumon fumé provient autant que possible de la rivière Misox. Nous avons également trouvé une ferme au Danemark. Les deux fermes travaillent sans antibiotiques et pesticides.

### **Une viande de toute première qualité**

Notre viande provient de la boucherie RETO RUST du Toggenburg et de la boucherie BELL. – Nous travaillons que de la viande suisse.

### **Notre pain est cuit en Suisse**

Notre pain provient de la boulangerie Walz ou de la boulangerie Romer.

En cas d'erreur de traduction, le menu allemand fait foi.

En cas d'éventuelles intolérances ou allergies, veuillez vous adresser à notre personnel de service.