



Menu

14. Juli - 31. Juli 2021

Burrata mit Basilikumhonig, Cherrytomaten
Mirabellen und Parmaschinken
CHF 18.00

Kalte Kraftbrühe mit
Tataki vom Weiderind
CHF 12.00

Roulade vom Saibling an Safransauce
auf Fregola Sarda und Faves Bohnen
CHF 19.00/37.00

Loli "Pomme Rouge" zur Abkühlung
CHF 7.00

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Trüffeljus
Kartoffel-Kräuter-Mille-feuille und
glasierte Küttiger Karotten
CHF 40.00

Schokoladen Crème brûlée
Sauerrahm-Limettensorbet
und Himbeeren
CHF 13.00

Menu Komplet CHF 98.00



Fleischdeklaration

Die verschiedenen Fleisch- und Fischarten beziehen wir aus folgenden Ländern:

Schwein: Region Sarganserland, übrige Schweiz
Kalb: Region Sarganserland, übrige Schweiz
Rind: Region Sarganserland, übrige Schweiz,
Fisch: Walensee, übrige Schweiz, Kanada

In unserer Küche verarbeiten wir ausschliesslich Qualitätsware. Es ist uns wichtig, regionale Lieferanten zu berücksichtigen.

Aufgrund verschiedener Aufzucht- und Fütterungsmöglichkeiten sowie verschiedener Gesetze können in Fleischsorten Spuren von Hormonen und Antibiotika vorhanden sein. In Fisch oder Gemüse können Rückstände von Pestiziden nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Über Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MWST.

Walenstadt, Juni 2021