



Menu

4. August – 21. August 2021

Pfifferlingsterrine im Rohschinkenmantel
Blattsalate mit Baumnussöl-Vinaigrette

CHF 18.00

„Vichyssoise“
Kartoffellauchsuppe
mit veganem Gemüsetatar

CHF 12.00

Sautierter Wolfsbarsch
Karottenespuma
Brennessel-Risotto

CHF 19.00/37.00

Loli „Pomme Rouge“ zur Abkühlung

CHF 7.00

Rosa gegartes Kalbsmedaillon
Rotwein-Schalottensauce
Laugenknödel
Butterbohnen

CHF 40.00

Joghurt, Kirsche, Schokolade

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