

## Salate/salad

Blattsalat		9.00
<i>Green salad</i>		
Gemischter Salat	Vorspeise/Starter	10.00
<i>Mixed salad</i>	Hauptgang/Main course	17.00
Tomaten und Büffelmozzarella	Vorspeise/Starter	14.00
mit frischem Basilikum	Hauptgang/Main course	19.00
<i>Tomatoes and buffalo mozzarella with fresh basil</i>		
Blattsalat mit Parmesan	Vorspeise/Starter	14.00
<i>Green leaves with parmesan slivers</i>	Hauptgang/Main course	19.00
Gemischter Salat mit Riesencrevetten	Vorspeise/Starter	19.00
<i>Mixed salad with giant prawns</i>	Hauptgang/Main course	29.00
Gemischter Salat mit Pouletstreifen	Vorspeise/Starter	18.00
<i>Mixed salad with chicken slices</i>	Hauptgang/Main course	28.00
Gemischter Salat mit Kalbfleischstreifen	Vorspeise/Starter	21.00
<i>Mixed salad with veal stripes</i>	Hauptgang/Main course	32.00

Wird eine Vorspeise als Hauptgang bestellt, erlauben wir uns einen  
Aufpreis von CHF 3.00 zu verrechnen.

*If you order a starter as a main course we allow us to charge  
CHF 3.00 in addition to the starter price.*

---

Herkunftsdeklaration/Product Sources

Poulet/Chicken: Schweiz/Switzerland

Rindfleisch/Beef: USA/Australia – kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein / might be produced with hormones as growth promoters

Kalbfleisch/Veal: Schweiz/Switzerland

Lamm/Lamb: New Zealand/Australia

Lachs/Salmone/Crevetten: Norway/Canada/Thailand

---

## Gerichte/meals

Currysuppe	Vorspeise/Starter	9.00
<i>Curry soup</i>	Hauptgang/Main course	16.00
Currysuppe mit Crevetten oder Poulet Spiess	Vorspeise/Starter	18.00
<i>Curry soup with prawns- or chicken scower</i>	Hauptgang/Main course	28.00
Gambas al Ajillo	Vorspeise/Starter	19.00
<i>Sizzling prawns in hot oil with lots of garlic</i>	Hauptgang/Main course	29.00
Beefsteak Tatar mit Toastbrot	Vorspeise/Starter	23.00
<i>Beefsteak tartar with toast</i>	Hauptgang/Main course	35.00
Carpaccio vom Rindsfilet	Vorspeise/Starter	25.00
mit Trüffelöl, Salatstreifen, Parmesanspänen „etwas dicker geschnitten“	Hauptgang/Main course	38.00
<i>Beef fillet carpaccio on salad with parmesan slivers and truffel oil</i> "somewhat thicker cut"		
Portion Bündnerfleisch und Rohschinken	50 g	16.00
<i>Plate of air-dried beef and cured ham</i>	100 g	26.00
Käseteller	klein/small	12.00
<i>Cheese platter</i>	gross/big	23.00

---

Wird eine Vorspeise als Hauptgang bestellt, erlauben wir uns einen  
Aufpreis von CHF 3.00 zu verrechnen.

*If you order a starter as a main course we allow us to charge  
CHF 3.00 in addition to the starter price.*

---

## Vom Grill/*grilled steaks & meat*

St.Galler Olma-Bratwurst	160 g	10.00
<i>St. Gallen fried sausage (veal)</i>		
Pouletbrust	200 g	24.00
<i>Roasted chicken breast</i>		
Spiess	200 g	24.00
<i>Mixed meat on the spit</i>		
Filetspiess (nach Angebot)	200 g	38.00
<i>Prime beef on the spit (limited availability)</i>		
US-Rib-eye-Steak	250 g	52.00
	300 g	62.00
Das Beste vom Besten – Pianobar Rindsfilet	150 g	37.50
<i>Prime beef tenderloin</i>	200 g	50.00
	250 g	62.50
	300 g	75.00
Kalbspaillard	150 g	27.00
<i>Veal paillard</i>	200 g	36.00
Riesengrillen in Schale mit Dillsenf	Vorspeise/Starter	29.00
<i>King prawns (with shell) and mustard-dill sauce</i>	Hauptgang/Main course	38.00

---

## Beilagen/*side dishes*

Spätzli / <i>a sort of traditional pasta</i>	7.00
Kartoffel in Alufolie mit Sauercrème / <i>baked potato with sour cream</i>	
Kartoffelsalat / <i>potato salad</i>	
Reis / <i>rice</i>	

---

## Dessert

### Glace und Sorbet/ice cream

Blutorangen, Zitrone, Fior di Latte, Vanille	pro Kugel/per scoop	4.00
Rahm / <i>whipped cream</i>		1.00
<i>Sanguine orange, lemon, fior di latte, vanilla,</i>		
Coupe Dänemark		9.00
<i>Vanilla ice cream with whipped cream and warm molten chocolate</i>		
„Ice Cappuccino“		9.00
Blutorangen-Sorbet mit Campari		12.00
<i>Sanguine orange sorbet with Campari</i>		
Zitronen-Sorbet mit Vodka		12.00
<i>Lemon sorbet with vodka</i>		
Warmes Schoggiküchlein mit Glace		13.00
<i>Warm chocolate cake with ice cream</i>		
Gorgonzola mit 1dl 2001 Château Lange, Sauternes		16.00
<i>Gorgonzola served with 1dl of Château Lange, Sauternes</i>		
Brie-Käse		9.00
<i>Brie cheese</i>		

---

### Dessertwein/dessert wine

2001 Château Lange, Sauternes	1 dl	11.00
-------------------------------	------	-------

---