

## Salate

Blattsalat		9.00
Gemischter Salat	Vorspeise	10.00
	Hauptgang	17.00
Tomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum	Vorspeise	14.00
	Hauptgang	19.00
Blattsalat mit Parmesan	Vorspeise	14.00
	Hauptgang	19.00
Gemischter Salat mit Riesencrevetten	Vorspeise	19.00
	Hauptgang	29.00
Gemischter Salat mit Pouletstreifen	Vorspeise	18.00
	Hauptgang	28.00
Gemischter Salat mit Kalbfleischstreifen	Vorspeise	21.00
	Hauptgang	32.00

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

---

### Herkunftsdeklaration

Poulet: Schweiz

Rindfleisch: USA/Australien – kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Kalbfleisch: Schweiz

Lamm: Neuseeland/Australien

Lachs/Crevetten: Norwegen/Canada/Thailand

---

## Gerichte

Gambas al Ajillo	Vorspeise	19.00
	Hauptgang	29.00
Beefsteak Tatar mit Toastbrot	Vorspeise	23.00
	Hauptgang	35.00
Rauchlachs mit frischen Kräutern und Dillsenfauce	Vorspeise	17.00
	Hauptgang	28.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit Trüffelöl, Salatstreifen und Parmesanspänen „etwas dicker geschnitten“	Vorspeise	25.00
	Hauptgang	38.00
Kartoffel in Alufolie mit Rauchlachs		18.00
Portion Bündnerfleisch und Rohschinken	50 g	16.00
	100 g	26.00

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

## Vom Grill

St.Galler Olma-Bratwurst	160 g	9.00
Pouletbrust	200 g	24.00
Spiess	200 g	24.00
Filetspiess (nach Angebot)	200 g	38.00
US-Ribeye-Steak	200 g	38.00
	250 g	47.50
	300 g	57.00
Das Beste vom Besten – Pianobar Rindsfilet	150 g	37.50
	200 g	50.00
	250 g	62.50
	300 g	75.00
Kalbspillard	150 g	27.00
	200 g	36.00
Lammrücken	150 g	27.00
	200 g	36.00
Riesencrevetten in Schale mit Dillsenf	Vorspeise	29.00
	Hauptgang	38.00

## Beilagen

Spätzli	7.00
Kartoffel in Alufolie mit Sauercreme	7.00
Teigwaren	7.00
Reis	7.00

## Dessert

### Unsere Glacesorten

Blutorangen, Zwetschgen, Mango, Zitrone, Ananas Vanille, Erdbeer, Caramel, Chocolat, Kaffee	pro Kugel	4.00
Rahm		1.00
Hausdessert nach Tagesangebot		12.00
Coupe Dänemark		9.00
„Ice Cappuccino“		9.00
Blutorangen-Sorbet mit Campari		12.00
Zitronen-Sorbet mit Vodka		12.00
Torta della Nonna		7.00
Warmes Schoggiküchlein mit Glace		13.00
Warmes Schoggiküchlein ohne Glace		11.00
Gorgonzola mit 1 dl 2001 Château Lange, Sauternes		16.00
Portion Parmesan mit Trüffelöl		9.00
Käseteller	klein gross	12.00 23.00

---

### Dessertwein

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

---