





- Hit 1 Spaghetti an Tomatensauce** Tomaten-Garniture und Kräuterpesto  A,G,L,C 15.20  
**Hit 2 Cordon Bleu vom Bio-Schwein (CH)** mit Spaghetti an Tomatensauce A,G,L,C 17.20  
**Hit 3 The Mezze-Bowl:** Aubergine, Quinoa-Taboulé, Petersilie, Gurke, Tomate, Randenhummus  
 Jungspinat, Mandelsplitter  14.20  
**Hit 4 Käsesalat Vanini:** Bio-Alpkäse, Beluga-Linsen, Avocado auf Jungsalat, Kresse & Radieschen  15.80  
 G,M  
**Birchermüsli mit Rahm**  A, G, E 9.50

	<b>Teller 1 15.20 Vorspeise 3.50</b>	<b>Teller 2 13.60 Vorspeise 3.50</b>
<b>Montag</b>	Gekochter Karottensalat  L ***** <b>Geflügelgeschnetzeltes (CH)</b> <b>an Pilzsauce</b> A,G,L mit Kartoffelpüree von der St. Galler Urkartoffel & Federkohl	= Gekochte Karottenscheiben an Essig-Ölsauce  ***** <b>Gnocchipfanne</b>  A,C,G,L mit Kürbis und Federkohl an Kürbissauce und etwas Kernöl
<b>Dienstag</b>	Kastaniensuppe  L,G ***** <b>Wildbret vom Junghirsch</b> A,C,G,L mit Preiselbeeren und Spätzli	Kastaniensuppe  L,G ***** <b>Pikantes Kichererbsengulasch</b>  A,C,L mit cremiger Polenta
<b>Mittwoch</b>	Rote Linsensuppe mit Sesam   N,L ***** <b>Orientalisches</b> <b>Hackfleisch-Couscous</b> L "Hackfleisch vom schweizer Weiderind, Zwetschgen mit Dukkah gewürzt auf Couscous mit Rosinen"	Rote Linsensuppe mit Sesam   N,L ***** <b>Falafel orientalisches</b>  L,A,M auf Couscous mit Zwetschgen, Rosinen & Datteln
<b>Donnerstag</b>	Vaduzer Rotkrautsalat mit Orangenscheibe  L,M ***** <b>Truthahnschnitzel (CH)</b> A,G,L,M,C an heller Zitronensauce mit Nüdeli und Romanesco	Vaduzer Rotkrautsalat mit Orangenscheibe  L,M ***** <b>Buntes Gemüse-Kartoffelgratin</b>   G,L mit Kresse
<b>Freitag</b>	Karotten-Ingwersuppe  L ***** <b>Verschiedene Meeresfische</b> D,L,G,A an Safranspaghetti mit Edamamé-Bohnen	Karotten-Ingwersuppe  L ***** <b>Reissalat Kunstmuseum</b>  F,N,A "Spicy Bio-Tofu, Edamamé-Bohnen auf Sushireis, garniert an unserem legendären Hausdressing"



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten  
G Milch / milk  
P Lupine / lupin

B Krebstiere/crustacean  
H Schalentiere / shellfish  
R Weichtiere / mollusc  
C Eier / eggs  
L Sellerie / celery

D Fisch / fish  
M Senf / mustard

E Erdnüsse / peanuts  
N Sesam / sesame

F Sojabohnen / soy beans  
O Schwefeldioxid / sulfides