

- Hit 1 Spaghetti an Tomatensauce** Tomaten-Garniture und Kräuterpesto A,G,L,C 21.50
Hit 2 Cordon Bleu vom Bio-Schwein (CH) mit Spaghetti an Tomatensauce A,G,L,C 24.00
Hit 3 The Mezze-Bowl: Aubergine, Quinoa-Taboulé, Petersilie, Gurke, Tomate, Randenhummus
 Jungspinat, Mandelsplitter 19.50
Hit 4 Käsesalat Vanini: Bio-Alpkäse, Beluga-Linsen, Avocado auf Jungsalat, Kresse & Radieschen
 G,M 21.90
Birchermüesli mit Rahm A,G,E 11.00

	Menü 1 22.00 Teller 1 19.00	Menü 2 20.50 Teller 2 17.50
Montag Menüs den ganzen Tag erhältlich Es hät solangs hät ... ☺	Gekochter Karottensalat L ***** Geflügelgeschnetzeltes (CH) an Pilzsauce A,G,L mit Kartoffelpüree von der St. Galler Urkartoffel & Federkohl	= Gekochte Karottenscheiben an Essig-Ölsauce ***** Gnocchipfanne A,C,G,L mit Kürbis und Federkohl an Kürbissauce und etwas Kernöl
Dienstag Menüs den ganzen Tag erhältlich Es hät solangs hät ... ☺	Kastaniensuppe L,G ***** Wildbret vom Junghirsch A,C,G,L mit Preiselbeeren und Spätzli	Kastaniensuppe L,G ***** Pikantes Kichererbsengulasch A,C,L mit cremiger Polenta
Mittwoch Menüs den ganzen Tag erhältlich Es hät solangs hät ... ☺	Rote Linsensuppe mit Sesam N,L ***** Orientalisches Hackfleisch-Couscous L "Hackfleisch vom schweizer Weiderind, Zwetschgen mit Dukkah gewürzt auf Couscous mit Rosinen"	Rote Linsensuppe mit Sesam N,L ***** Falafel orientalisch L,A,M auf Couscous mit Zwetschgen, Rosinen & Datteln
Donnerstag Menüs den ganzen Tag erhältlich Es hät solangs hät ... ☺	Vaduzer Rotkrautsalat mit Orangenscheibe L,M ***** Truthahnschnitzel (CH) A,G,L,M,C an heller Zitronensauce mit Nüdeli und Romanesco	Vaduzer Rotkrautsalat mit Orangenscheibe L,M ***** Buntes Gemüse-Kartoffelgratin G,L mit Kresse
Freitag Menüs den ganzen Tag erhältlich Es hät solangs hät ... ☺	Karotten-Ingwersuppe L ***** Verschiedene Meeresfische D,L,G,A an Safranspaghetti mit Edamamé-Bohnen	Karotten-Ingwersuppe L ***** Reissalat Kunstmuseum 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