

Unser Rheintaler Abendmenu

Rheintaler Rieslingschaumcrèmesuppe
mit Randenstroh

Bodensee Felchenfilet gebraten
auf Spargelragout mit Frühlingszwiebeln
«Balgach Blanc Cuvée» aus Müller-Thurgau, Blanc de Pinot Noir
Nüesch Weine, Balgach

Bunter Blattsalat an Himbeerbalsamicosauce
mit gebackenen Spargeln und Randengelee

Sauvignon Blanc
Haubensak Weine, Altstätten

Kalbsrücken-Steak mit frischen Morcheln
an Cognac-Rahmsauce
mit Ribelspitzen oder Bärlauchspätzli
marktfresches Gemüse

Pinot Noir «Barrique»

oder

Camelot «Barrique»

Haubensak Weine, Altstätten

Ribelflammeri
mit verschiedenen Köstlichkeiten von der Erdbeere

3 Wahlgänge CHF 64.–

4 Wahlgänge CHF 74.–

5 Wahlgänge CHF 82.–

mit Weinbegleitung CHF 16.–