



St.Galler Genusswochen 2019

Vorspeisen

CHF

Vättner Heusuppe

8

Mit Speck – Brötli

Blattsalat

7

Flammbierte einheimische Steinpilze 18

Mit hausgeräucherter Entenbrust

Risotto

14

Mit einheimischen Eierschwämmli und Knusperspeck

Hauptgänge jeweils inklusive einer Beilage nach Wahl

St.Galler Kalbsbratwurst

28

An Zwiebelsauce, dazu Rösti

Käsespätzle

24

Mit Käse von der Alp Ladils bei Vättis

Capuns

25

Klassisch oder vegetarisch

Tagliatelle

26

Mit einheimischen Eierschwämmli, Rauchspeck, Kirschtomaten und Cipolotti

Ganze Weisstanner Forelle

34

Mit Rosmarin - Kartoffeln

Beilagenportion

10

Flammbierte Steinpilze

Sautierte Eierschwämmli

Dessert

St.Galler Biber

6

St.Galler Kloster Tarte

6

Aprikosenwähe

6

Apfelwähe

6



Weine im Offenausschank

Weiss

CHF/DL

Müller - Thurgau 2018 7

Weinbau Burghof; Pfäfers

Malanser Riesling Silvaner 2017 8

Weingut von Salis; Fläsch

Verdejo 2017 7

Bodega Vega Real; Rueda

Rosé

Cuvée Prestige rosé 2017 8

Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle; Domaine de Féraud; Provence

Rot

Portaser Pinot Noir Auslese 2015 8

Weinbau Burghof; Pfäfers

Maienfelder Pinot Noir 2017 9

Weingut von Salis, Fläsch

Bouquet des Carrigues 2016 8

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre ; L e clos du Caillou, Rhône

Lagone 2016 8

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot; Aia Vecchia; Toskana