

Liebe Gäste

Wir wünschen Ihnen, dass Sie sich wohl fühlen und Ihre Zeit bei uns genießen.
Wir möchten Ihnen die Stärken der heimischen und regionalen saisonorientierten Küche etwas näher bringen. Unsere Speisen werden alles frisch zubereitet, daher brauchen wir auch Zeit.

Es wird darauf geachtet, dass die Produkte, aus ökologischem regionalem Anbau von Gemüse, Körnern und Salaten, beziehungsweise aus entsprechender artgerechter Tierhaltung stammen.

Kalte Vorspeisen

Alaska-Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	26.50
Rassiges Rindstartar mit Toast und Butter	24.50
Rindscarpaccio mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan	18.50

Suppen;

Pilzcremesuppe mit Trüffel	11.50
Knoblauchsuppe	8.50

Salate;

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50

Geflügelgericht

Red Thai Curry mit Poulet und Jasminreis 29.50

Traditionelle Hauptspeisen

Cordon-bleu (Schwein) mit Gemüse und Pommes frites 29.50

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti 36.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 18.50

Fitnesssteller mit Pouletbrüstchen 25.50

Vegetarisches Gericht

Käsespätzli mit Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen 23.00

Falafel (Kichererbsenbällchen)
auf Zuchin carpaccio und Blattsalat mit Joghurt-Minztip 24.50

Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und Sweetsoursauce 25.50

„Bei Allergenen gibt ihnen unser Servicepersonal sehr gerne Auskunft“

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft.

Wild heimische Jagd, Schweiz, Österreich und NZ. **Lamm** Neuseeland,

Geflügel Schweiz, Brasilien, **Rind** Schweiz, Irland,

Kalb Schweiz **Schwein** Schweiz

Fisch Wildlachs aus Alaska, Bristol Bay

Eier Liechtenstein vom Hedihof, Triesenberg und Ernst Nigg Balzers

Unsere Schinkenprodukte stammen von Vorderschinken und Modellschinken.