



WOCHEN MENU

11:30 bis 14:00 Uhr

Bunter Blattsalat

oder

Tagessuppe

Montag, 17. März 2025

Hausgemachtes Porchetta

Gnocchi | Sauerkraut | Senf Sauce

Dienstag, 18. März 2025

Champignon Stroganoff

Gurke | Peperoni | handgemachte Spätzli | Crème Fraîche

Mittwoch, 19. März 2025

Schnitzel vom Bergschwein Wiener Art

Petersilienkartoffeln | Rüeblli

Donnerstag, 20. März 2025

Randen Steak

Oliven-Stock | Pistazien | Geissenkäse | Marsala Sauce

Freitag, 21. März 2025

Garnelen im Tempurateig

Teriyaki | Asia Nudeln

2-Gang Menu 25.-

3-Gang Menu mit Tagesdessert 30.-

SAMSTAG / SONNTAG

Rückenfilet vom Wanderlamm

Ofenkartoffel | Rhabarber | Rosmarin Jus

2-Gang Menu 45.-

3-Gang Menu mit Tagesdessert 52.-

BUSINESS LUNCH

VORSPEISEN

Hirschen Beef Tatar

Essig Gemüse | Kräuter Butter | Toast

oder

Knoblauch Garnelen

Weisswein | Petersilie | Focaccia

oder

Gegrillter Chicorée

Rote Linsen | Eingelegte Schalotten | Panko Crumbles

HAUPTGÄNGE

Beef Steak Diane

Triple Fries | Saisongemüse | Diane Sauce

oder

Gebratener Alpenzander

Kohlrabi | Kapern | Hausgemachte Tagliatelle | Baby Spinat

oder

Gefülltes Karotten Steak ^{vegan}

Ratatouille | Parisienne Kartoffeln | Demi Glace

DESSERT

Baileys Tiramisu

oder

Toggenburger Schlorzifladen

2-Gang Menu 40.-

3-Gang Menu 48.-

AKTUELL

Wildhuser Cordon Bleu 29.-

Landrauch Schinken | Bergkäse | Culinarium Pommes

Bäggli vom Thurgauer Apfelschwein 42.-

Meerrettich Stock | Pastinaken | Bacon | Calvados



GANZ EIFACH

Wildhuser Berg Rösti	22.-
Tomaten Majoran Bergkäse mit Spiegelei	+3.-
mit Landrauchschinken	+4.-
Ghackets mit Hörnli	22.-
Hausgemachtes Apfelmus Parmesan	
Hausgemachte Kalbsbratwurst	28.-
Butter Rösti Honigsenf	
Hausgemachte Steinpilz Ravioli	32.-
Rosmarin Butter Peka Nuss	

HIRSCHEN KLASSIKER

Toggenburger Kalbsleber	38.-
Kräuter Jus Butter Rösti	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	46.-
Champignons Schalotten Butter Rösti	
Original Wiener Kalbsschnitzel	44.-
Culinarium Pommes Preiselbeeren Zitrone	
Filet Steak vom Bio Weide Beef	56.-
Culinarium Pommes Saisongemüse Pfeffer Sauce	

MINI DESSERTS IM GLAS

Toblerone Mousse	6.-
Panna Cotta mit Fruchtsauce	6.-
Cheese Cake	6.-

HAUSEGEMACHTE GLACÉS

aus Toggenburger Bergmilch

Die Klassiker pro Kugel	4.-
Mexico-Vanille Schokolade Stracciatella Erdbeere Mokka	

Die speziellen Kreationen pro Kugel	5.-
Italian-Pistaccio Salted Caramel Amarena Sauerkirsch Walnuss-Feige	

Unsere Sorbets pro Kugel	4.-
Himbeere Zitrone Zwetschge	

Upgrades	
+ Schlagrahm	+1.50
+ Vieille Prune	+4.-
+ Belvedere Vodka	+4.-
+ Grand Marnier	+4.-
+ Marie Brizard (Geheimtipp)	+4.-

KLASSISCHE DESSERTS

Original Toggenburger Schlorzifladen	9.-
Wildhauser Nusstorte	9.-
<i>«man sagt, sie sei die Beste!»</i>	
Schokoladenkuchen glutenfrei	14.-
Mexico Vanille Glacé	
Pochierte Zwetschgen	14.-
Rotwein Mexico Vanilla Glacé Granola Crunch	

APÉRO EMPFEHLUNGEN

Cuvée Amélie 10cl	8.50
<i>Sauvignon Blanc Pinot Gris Rivaner</i> tobias wein.gut, Berneck SG	
Pinot Grigio DOC 10cl	7.50
Attimo, Venezia, Italien	
Champagne Nicolas Feuillatte 10cl	16.-
<i>Pinot Noir Pinot Meunier Chardonnay</i>	
Aperol Spritz	13.-
Hugo	13.-
Lillet Wildberry	13.-