

FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

Winterliche Vorspeisen

Kürbis-Orangen-Suppe
mit Rahmhäubchen
und gerösteten Kürbiskernen
8

Sellerie-Apfelcrèmesuppe
mit Crème fraîche
und gerösteten Baumnüssen
8.5

Bouillon mit Flädli
6.5

Grüner Blattsalat
an Hausdressing
6.5

Gemischter Salat
an Hausdressing
8.5

Winterliche Hauptgerichte

Toggenburger Siedwurst
mit Chäshörnli und Apfelmus
21

Kalbsgeschnetzeltes
mit Röstli
37

Cordon-Bleu
Pommes Frites und Gemüsebouquet
28

Entrecôte
mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Gemüsebouquet
38

Zanderfilet
gebraten mit Kräuterquarksauce, Minicroquetten
und Gemüsebouquet
32

Sennenrösti
mit Speckwürfeli, Käse und Spiegelei
22

Ziegenweickäse-Schnitte
mit Hemberger Bienenhonig und
reichhaltiger Salatgarnitur
vegetarisch
28

Chäshörnli
mit Apfelmus
vegetarisch
16

Vegi - Rösti
mit Gemüse, Käse und Spiegelei
vegetarisch
19

Für die Kleinen

Chicken-Nuggets
mit Pommes Frites
13

Chäshörnli
mit Apfelmus
11

Produktdeklaration

Es ist uns ein Herzensanliegen, frische und regionale Produkte zu verwenden. Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch, hauptsächlich aus der Region von der Ochsenmetzgerei Schönengrund und der Metzgerei Peter Bühler, Bächli auf den Tisch. Den Käse beziehen wir von der Alpkäserei Schwägälp, den Ziegenweickäse von Willi Schmid aus Lichtensteig. Der Zander stammt aus Polen oder Estland. Unser Brot kaufen wir gleich um die Ecke bei der Bäckerei Schelling.

Die Bauernhofglace wird von der Familie Bleiker, Lichtensteig aus ausschliesslich natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe hergestellt

Betreffend allergene Zutaten fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach.