

Menüvorschläge Wintersaison für Team's und Gruppen

Gültig ab 01. November 2024

Spezialisiert auf biologisch, vegetarisch, frisch, überraschend, authentisch und nährend – unser Küchenteam bereitet die Speisen mit grosser Sorgfalt und Liebe zum Detail zu. Das Restaurant ist mit dem «Goût Mieux» Label ausgezeichnet. Ein Grossteil der verarbeiteten Kräuter, Gemüse, Salate und Beeren stammen aus der hauseigenen biologischen Permakulturgärtnerei. Was noch fehlt, wird wo immer möglich saisonal in der Region eingekauft.

Herkunft Lebensmittel

Aus dem hauseigenen Garten & Produktion:

Gemüse, Salate und Sprossen, Kräuter, Früchte/Beeren, Chutneys und Saucen

Kartoffeln: Neckertal, Frohwies

Käse: Neckertal, Chäsi Schönenbüel

Eier: Neckertal, Familie Signer

Milchprodukte: Bio, Schweiz

Dinkelmehl: Bio, Schweiz

Reis: Bio, Fairtrade

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wir freuen uns, Sie mit Ihrem Team oder Ihren Gästen bei uns zu begrüßen und kulinarisch zu begeistern!

Apéro

Willkommensapéro Kräuternüsse, Tortillachips mit hausgemachter Salsa	8.00
Apérovariation 4-5 verschiedene hausgemachte Häppchen	16.00
Alkoholfreie Bowle mit Kräutern und hausgemachten Sirupen pro Liter	18.00

Salate

Bunter Wintersalat mit Gemüsestreifen und Sprossen	9.50
Gemischter Wintersalat mit bunten Gemüsesalaten	12.50
Nüsslisalat mit Spänen vom Neckertalerkäse, Apfelstückli, karamellisierte Baumnüsse an Honig-Senfdressing	13.50
Randen-Gemüsebirnen-Carpaccio mit Nüsslisalat, Kernen, Ziger	14.50

dazu servieren wir hausgemachtes Brot und Salatsauce nach Wahl

Suppen

Hausgemachte Bouillon mit Kräutern und Gemüsestreifen oder Flädli	8.00
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen	8.50
Randensuppe mit Meerrettichschaum	8.50

dazu servieren wir hausgemachtes Brot

Klassiker

Raclette à discrétion 41.50
ab 12 Personen

Wintersalat als Vorspeise
Käse aus dem Neckertal, Kartoffeln, drei verschiedene Dips und Saucen,
Chutneys, eingelegtes Gemüse

Fondue
ab 12 Personen

heimelig drinnen 41.50
outdoor über dem Feuer 45.00

Wintersalat als Vorspeise
Fondue mit Käse aus dem Neckertal, hausgemachtes Brot,
Kartoffeln, Gemüse- und Früchtestücke

Pastaplausch à discrétion 28.00
ab 15 Personen

Dinkelspaghetti mit Tomaten-Linsensauce, Gemüsesauce
Reibkäse und 2 Pestos

Hauptgänge

Äplermagronen mit blauen St. Galler Kartoffeln dazu 27.00
hausgemachtes Apfelmus und Birnenschnitze

Kräuterrisotto mit Ofengemüse und Sprossen 27.00

Gemüse-Früchte-Thaicurry mit Basmatireis und gerösteter Sesam 28.00

Falafel auf buntem Gemüsebeet dazu Quark Dip und Chutneys 29.00

Gemüse im Backteig dazu Quarkdip und Chutneys 31.00
serviert mit Winter- und Gemüsesalaten (Fitnesssteller)

Wirzcapuns gefüllt mit Kräutern an leichter Käserahmsauce 32.00
garniert mit Pilzen und Walnüsse

Rote Bohnen- Burger mit BBQ- Sauce und Coleslaw-Salat 34.00
Im hausgemachtes Brötli dazu Ofenkartoffeln
Alle Hauptgänge als Buffet oder Tellerservice möglich

Desserts

St. Galler Schlorzifladen mit Rahm	8.00
Zwetschgenkompott mit Zimtglace	9.00
Aronia-Süssmostcreme mit Knusperstreusel	9.50
Vermicelles mit hausgemachten Merengues und Rahm	10.50
Wintertiramisu nach Wahl: Kaffee, Zwetschgen, Apfel- Zimt	10.50
Minörli-Schokoladenmousse mit Früchten garniert	11.00
Dessertteller eine feine Auswahl von Kuchen, Cremen und andere Köstlichkeiten	18.00

Dessertbuffet auf Anfrage

Konditionen

Menu's buchbar ab:

Mittags ab 12 Personen

Abends ab 15 Personen oder mindestens 900.- Umsatz (exkl. Getränke)