

MITTAGSMENÜ VOM 24. August

Mittagsmenü inkl:

Gurken-Kaltschale mit Zitronenöl Oder
Gemischter Blattsalat an Predigerhof-Dressing

Egli-Knusperli mit Tartar-Sauce verschiedene angemachte Salate und knusprige
Kartoffelecken 22.–

Honig-Kürbis von Klosterflechten im Backteig mit Kräuter-Quark und Grappa-
Trauben, verschiedene angemachte Salate und knusprige Kartoffelecken 19.–

Saftiges Hohrücken-Steak vom Limousine-Rindli und Mischpilzen an Jus auf
Blauen St. Galler Brat-Kartoffeln und Bruderholz-Gemüse 36.–
Mit Suppe oder Salat und Dessert

Wurst-Käse-Salat garniert 18.50

Salatteller mit Ei und Schinken 16.50

Vanille-Glace vom Schillingsrainhof mit Zwetschgenkompott und Schlagrahm 9.–

Liebe Gäste

Da wir hauptsächlich nach dem Nose-to-Tail Prinzip arbeiten – also das ganze
Tier verarbeiten – haben wir täglich wechselnde Spezialitäten. Und es kann
sein, dass das eine oder andere auf der Karte ausgegessen ist und wir eine
Alternative anbieten.

Wir verarbeiten ausschliesslich Produkte aus naturnaher Produktion. Unsere
Tiere kommen von Bauernhöfen aus der unmittelbaren Region, welche wir
persönlich kennen. Unser Kundenmetzger verarbeitet das Fleisch nach unseren
Vorgaben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Christine Krieg, Janis Wicki, Tom Wiederkehr