

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit Croûtons Fr. 7.50

Gemischter Saison Salat mit angemachten Gemüsesalaten Fr. 9.50

Tomatensalat mit Mozzarella aus Büffelmilch an
Balsamico Dressing Fr. 13.50

Eisbergsalat mit gebratenem Speck und Ei Fr. 12.50

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter
parfümiert mit Cognac und schärfe nach Wahl (mild, medium, scharf)

als Vorspeise Fr. 20.50

als Hauptgang Fr. 28.00

*Zu den Salaten servieren wir ihnen wahlweise französische oder italienische
Salatsauce*

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuter-Flädli Fr. 9.50

Tomatensuppe mit Gin Fr. 10.50

Rote Thai-Currysuppe mit Riesenkrevette Fr. 12.50

Fleisch- & Fischgerichte

St. Galler Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti	Fr. 20.50
Paniertes Schnitzel (180g) serviert mit Pommes frites und Marktgemüse	vom Schwein Fr. 26.50 vom Kalb Fr. 34.50
Schnitzel vom Schweinsnierstück an Champignon-Rahmsauce Serviert mit Tagliatelle und Marktgemüse	Fr. 26.50
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken dazu Pommes frites und saisonales Gemüse	Fr. 28.50
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Appenzellerkäse und Schinken dazu Pommes frites und saisonales Gemüse	Fr. 36.50
Lammnierstück "Provençale" Pommes frites und grilliertem Gemüse	Fr. 38.50
Kalbsleber „Venezianische Art“ mit goldbrauner Rösti	Fr. 32.50
Rindsfilet-Würfel „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	Fr. 39.50
Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 30.50
Riesengrillen „Livorneser Art“ in Olivenöl gebraten, verfeinert mit Knoblauch und Peperoncini serviert mit Butter-Reis	Fr. 32.50

Vom heissen Stein

Lammnierstück 200g	Fr. 38.50
Pferdefilet 200g	Fr. 40.50
Rinds-Filet 200g	Fr. 44.50
„Sunne-Stein“ Trio von Rinds-Filet (100g), Lammnierstück (100g) und Pferdefilet (100g)	Fr. 54.50

Serviert mit einer der folgenden Beilagen und unseren drei hausgemachten Saucen.

Beilagen:

Pommes frites, Spätzli, Gemüse oder gemischter Salat

Saucen:

Tartarsauce, Cocktailsauce und Knoblauchsauce

Unsere Fleischspezialitäten sind auch als 300g Stücke für 10.- Aufpreis erhältlich. Auf Vorbestellung sind auch andere Fleischstücke wie US. Rindsfilet oder Bisonfilet erhältlich.

Herkunft Fleisch:

Rindfleisch: Schweiz, Südamerika, Irland

Pferd: Kanada

Kalbfleisch: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Poulet: Schweiz, Ungarn

Wildgerichte

Vorspeisen

Samtige Kürbiscremesuppe

Mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Öl Fr. 11.00

Feldfrischer Nüsslisalat an unserem Hausdressing

serviert mit Speckstreifen, Eierschwämmli und Croûtons Fr. 14.00

Hauptgänge

Vegetarischer Wildteller

mit Spätzli, herbstlicher Wildgarnituren und Saisongemüse Fr. 26.00

Hausgemachter Rehpfeffer Jäger Art

mit Spätzli, geschmortem Rotkraut und glasierten Maroni Fr. 32.00

Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce

serviert mit Spätzli, geschmortem Rotkraut und glasierten Maroni Fr. 36.00

Rosa gebratene Hirschfiletmedaillons mit Wildrahmsauce

dazu sautierte Eierschwämmli, Spätzli, geschmortes Rotkraut
und glasierte Maroni Fr. 42.00

Süssspeisen

Coupe Nesselrode mit Meringue, Vanilleglace, Vermicelles
und Schlagrahm Fr. 10.50

Vermicelles mit Schlagrahm

8.50 Fr.

Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace Fr. 12.50

Herkunft Fleisch:
Hirsch: Neuseeland
Reh: EU

Pasta- und vegetarische Gerichte

Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Sauce	Fr. 20.50
Spaghetti Carbonara Mit Speck, Rahm, frischen Kräutern und Ei	Fr. 20.50
Tomatenrisotto mit gegrillten Zucchettischeiben	Fr. 22.50
Risotto mit Pouletbruststreifen verfeinert mit Safran und kleinem Gemüse	Fr. 26.50
Spaghetti „del Chef“ mit Crevetten, Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl (pikant)	Fr. 28.50
Penne „del Sole“ mit gebratenen Kalbs-Streifen, Peperoncini, Erbsen, Zwiebeln, Kräutern und Cherrytomaten	Fr. 28.50

Für unsere kleinen Gäste von Morgen

Kindersalat mit Karotten, Gurken und Mais	Fr. 4.50
Kinderschnitzel mit Pommes-frites und Gemüse	Fr. 14.50
Spaghetti Napoli	Fr. 11.50
Spaghetti Bolognese	Fr. 12.50
Chicken Nuggets mit Pommes-frites und Gemüse	Fr. 11.50