

DEGUSTATIONS MENÜ

**FÜR SIE KREIERT, AUS DEN HIGHLIGHTS
UNSERER WECHSELNDEN SPEZIALGERICHTE.**

Wahlweise bieten wir das Menü mit einer Weinbegleitung an, perfekt abgestimmt auf jedes Gericht und auf Ihren Geschmack. Das Menü ist auch als vegetarische Variante erhältlich. Unser Servicepersonal freut sich, Sie beraten zu dürfen.

5 GÄNGE

SPARGELSALAT

Mit Tomaten-Vinaigrette und Crevetten

SPARGELCREMESUPPE

Mit knusprigem Rohschinken, frischem Spargel und Crème fraîche

WEISSER SPARGEL VON CASPAR RUETZ (DE)

Mit Baby-Salzkartoffeln, einem frittiertem Ei und Sauce Hollandaise

Wahlweise mit kaltgeräuchertem Speck aus dem historischen Toggenburg, von Urs Widmer +3

Dazu frischer schwarzer Trüffel +8

BERGLAMM-RACK

Mit lauwarmen Kartoffelsalat, grünen Bohnen und Bärlauch

ZITRONEN-TARTE

Mit Zitronen-Basilikum-Sorbet

108 | 89 

WEINBEGLEITUNG + 45

AB ZWEI PERSONEN WERDEN ALLE GÄNGE IN MENÜ PORTION SERVIERT