



Vorspeisen / Hors-d'œuvre / Starters

<p>Nüsslisalat mit Jersey Blaukäse aus dem Toggenburg an Calamansi-Sauce und Rotweibirne <i>Salade de doucette au fromage persillé Jersey de Toggenburg à la sauce aux calamansi et poire au vin rouge</i> Field salad with Jersey Blue cheese from Toggenburg on Calamansi sauce and red wine pear</p>	18.00
<p>Mangosalat mit zartem „Iberico Bellota“ Rohschinken und Peperoni-Crostini <i>Salade de mangue au tendre jambon cru „Iberico Bellota“ et croûtons aux poivrons</i> Mango salad with tender “Iberico Bellota” raw ham and sweet pepper croutons</p>	27.00
<p>Bunte Blattsalate mit hausgeräucherter Pouletbrust <i>Salade mêlée aux filets de poulet fumés maison</i> Leaf salad with home-smoked chicken fillets</p>	24.00
<p>Hausgeräucherter irischer Lachs aus Zucht mit Meerrettichschaum, feinen Zwiebelringen und Kapern <i>Saumon irlandais d'élevage fumé maison</i> <i>Raifort Chantilly, rondelles d'oignons et câpres</i> Home-smoked Irish farm salmon Horseradish mousse, onion slices and capers</p>	26.00

Die Klassiker/ Les classiques/ The classics

<p>Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter <i>Tartare de boeuf, toast et beurre</i> Beefsteak Tatar with toast and butter</p>	37.00
	kleine Portion 25.00
<p>Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli an Salbeisauce <i>Raviolis maison farcis à la viande de veau et sauce à la sauge</i> Home-made raviolis filled with veal meat and sage sauce</p>	36.00
	kleine Portion 25.00

Suppe / Potages / Soups

<p>Hummersuppe mit Cognac Rémy Martin <i>Bisque de homard au cognac Rémy Martin</i> Lobster soup with cognac Rémy Martin</p>	18.00
---	-------



Fisch / Poisson / Fish

Bachforellenfilets mit schwarzem Salz an Auberginen-Tomatenemulsion Pak-choi mit frischem Kurkuma und Ingwerwürfel dazu gebratene Süsskartoffeln	47.00
<i>Filets de truite de rivière au sel noir et émulsion d'aubergines et tomates pak-choi au curcuma frais et dés de gingembre servis aux patates douces rôties</i>	
River trout fillets with black salt and emulsion of aubergines and tomatoes pak-choi with fresh curcuma and ginger cubes sweet potatoes	

Fleisch / Viandes / Meats

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Champignons und Butterrösti	47.00
<i>Emincé de veau Zurichoise aux champignons et roesti au beurre</i>	
Sliced veal Zurich style with mushrooms and butter roesti	
Nierstück vom Bündner Berglamm an Randen-Ingwersauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	48.00
<i>Filet d'agneau des Grisons à la sauce de betteraves rouges et gingembre sur légumes et pommes de terre gratinées</i>	
Fillet of lamb from Grison with beetroots and ginger sauce served with vegetables and potato gratin	

Desserts / Desserts / Desserts

Karamelköpfli	13.00
<i>Flan caramel</i>	
Caramel custard cream	
Weisses und dunkles Schokoladenmousse „Storchen“	18.00
<i>Mousse au chocolat blanc et noir „Storchen“</i>	
White and dark chocolate mousse „Storchen“	

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten
die gesetzlichen 8 % Mehrwertsteuer.
Les prix s'entendent en francs suisses et comprennent la TVA légale de 8 %.
The prices are in Swiss francs and include the legal 8 % value added tax.