

VORSPEISEN	CHF
Tagessalat	6
Tagessuppe	6
Grüner Blattsalat	8
Eine hausgemachte Frühlingsrolle mit Kräutersalat dazu süss-saure Chilisauce	12
Vorspeisenportion Rauchlachs mit Meerrettich und Toast	17
HAUPTGÄNGE	CHF
St.Galler Olma Bratwurst an Zwiebelsauce ohne Beilage	12
mit Pommes Frites	18
Paniertes Schweinsschnitzel 140gr. mit Pommes Frites & Gemüse	21
Hauptspeisenportion Rauchlachs mit Meerrettich und Toast	27
Zwei Kalbsschnitzel an Kräutersauce mit Nudeln & Gemüse	35
Rindsfiletmedaillon 180gr. an kräftiger Rotwein-Balsamico-Honigsauce mit Kartoffelkrapfen & Gemüse	49
Hausgemachte Gemüselasagne (v)	22
Hausgemachte Bündner Quark-Capuns mit Eierschwämmli (v)	22

Herkunft: Kalb CH, Rind CH, Schwein CH, Lachs NOR



DESSERTS	CHF
Hausgemachte Glacés und Sorbets Vanille   Mocca   Nuss   Schokolade   Erdbeere Zitrone   Kiwi   Mango   Zwetschgen	
pro Kugel	3
mit Rahm	1.50
Nougat-Eistorte	8
Wolfensberger Schlorzifladen mit Rahm	8
Wolfensberger Schoggikuchen mit Vanilleglacé	9
Zuger Eiskaffee mit Rahm und Kirsch	11
Vermicelle mit Rahm	11
Vermicelle mit Vanilleglacé & Rahm	12
Zitronensorbet Vodka	12

#### Öffnungszeiten Restaurant für Hotelgäste

Montag – Samstag bis 20.00 Uhr

Sonntag bis 17.30 Uhr

Silvesterabend 31.12 bis 23.00 Uhr

Neujahrsabend 1.1 bis 17.30 Uhr