

Culinarische Sommerfrische

"Schön, dass Sie bei uns sind"

Eismeersaibling gebraten 16

Blumenkohl-Vanille Savarin mit Randen-Topping und Kaviar
Bezugsquelle: Saibling vom "Quellpark Kundelfingerhof"

Geräuchertes Forellenfilet 16

Im Cassis mariniertes weisses Rettich-Spaghetti mit Radieschen
und Friseesalat begleitet von frischem Meerrettich
Bezugsquelle: «Quellpark Kundelfingerhof»

Pouletoberschenkelsteak von der Ribel-Maispoularde 34

Im Joghurt mariniert in der Knusperpande gebacken
auf herrlichem Bratkartoffelsalat mit Radieschen; Kräuter und roten Zwiebeln
an herrlicher Vinaigrette aus Rapsöl und Essig aus St. Gallen
Bezugsquelle: Poulet "Mörschwil"; Essig & Öl: St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft

Vitello Tonnato mit Tatar vom Eismeersaibling 33

ein herrlicher Klassiker für die heissen Tage kl. Port. 17
sanft gegartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und einem erfrischendem
Tatar vom Saibling mit Kapern und Rucola
Bezugsquelle: Kalbfleisch: Schweizer Fleisch; Eismeersaibling: "Quellpark Kundelfingerhof"

Eismeersaibling auf der Haut gebraten 39

mit Gartenerbsenpüree, leichter herrlicher Safransauce
und Kräutersalat mit St. Galler Leinöl und Limetten leicht mariniert
mit Schwenkkartoffel
Bezugsquelle: Fisch: vom "Quellpark Kundelfingerhof"; Erbsen CH; Öl: St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft

Wein Vorschlag:

Kerner: Bärtsch Weine Mels 8

Die Traubensorte Kerner entstand 1929 in der Versuchsanstalt Weinsberg aus den Sorten Trollinger und Riesling. Der Kerner wird in Mels-Heiligkreuz von drei unserer Weinbauern angepflanzt. Zur Zeit wird er im Kanton St.Gallen nur bei uns und in einer Weinbaugemeinde im Rheintal angebaut.

Sansara Pinot noir Barrique: Bärtsch Weine Mels 9

Mels / Heiligkreuz (Heidiland) AOC St. Gallen
Mit rund 1650 Aren ist Mels eine der grösseren Rebbaugemeinden im Kanton St.Gallen

tobias Rouge G3 AOC 2010: Tobias Schmid, Berneck 9

Merlot / Pinot Noir

Mächtig und harmonisch in Aroma, Körper und Abgang zeigt sich die Assemblage aus den Rotweinsorten Merlot und Pinot noir nach langer Lagerung im Holzfass. Die Cuvée zeigt die Fülle der Aromen des Weins.

