

SUPPEN

Kräftige Rindsbouillon	16
Mit Flädli und feinem Wurzelgemüse	
Steinpilzcreme	13
Frittierte Sellerie- Julienne	

VORSPEISEN

Nordseekrabbencocktail	29
Frische Nordseekrabben, serviert auf knackigem Salatbett und verfeinert mit einer würzigen Cocktailsauce dazu Pumpernickel / auf Wunsch mit Brioche-Toast	
Rindstatar	25/37
Frisch zubereitetes, fein gewürztes Rinderhackfleisch serviert mit Apfel-Brunoise auf einem Grüntee-Wasabi- Spiegel und Brioche-Toast und Butter	70g/130
Blätterteigkissen gefüllt mit Ziegenfrischkäse Mousse	18
auf Waldorfsalat mit karamellisierten Baumnüssen	
Nüsslisalat	15/17
mit Ei und Brotcroûtons / Speck	
Wurst-Käse-Salat einfach (CH)	18
Klassisch mit Schweizer Cervelat und Hof zu Wil-Käse	
Frischer Grüner Salat	11
Gemischter Salat	14

VEGETARISCH

Kürbis Risotto 26
mit gebratenen Pilzen und Kernen mit Öl

Brezelknödel 26
auf Pilzragout

AUS DEM WASSER

Fischteller " Hof " im Bierteig gebacken (CH) 38
verschiedene Süsswasserfische gebacken
mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln

Gebratene Lachstranche (NO)
mit Ofengemüse und Polenta an einer Weissweinsauce 36

Spezialitäten auf Vorbestellung

Loup de Mer (ca. 800g im Ganzen)

Unser ganzer Loup de Mer wird frisch und schonend zubereitet. Mit einem Gewicht von ca. 800g eignet er sich ideal für **2 Personen** und ist die perfekte Wahl für ein leichtes, mediterranes Abendessen.

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Preis: Tagespreis (je nach aktuellem Marktpreis)

FLEISCH

Pochiertes Rindsfilet (CH) <i>Empfehlung</i> mit Gemüse Julienne, frisch geriebenem Meerrettich und Salzkartoffeln	62
Sautiertes Rehschnitzel an Preiselbeerjus mit Ofengemüse und Spätzli	38
Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli und Broccoli	59
Kalbs Cordon bleu (CH) Gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli mit Gemüse und Hof Pommes frites	45
Kalbsleberli (CH) an Kräuterjus mit knuspriger Rösti	35

Spezialitäten auf Vorbestellung

Chateaubriand (ca. 500–600g)

Unser Chateaubriand wird aus dem besten Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und frisch à la Minute zubereitet. Mit einem Gewicht von ca. 500–600g eignet es sich ideal für 2 Personen und ist die perfekte Wahl für ein besonderes Genusserlebnis.

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Preis: Tagespreis (je nach aktuellem Marktpreis)

DESSERT

Dessertvitrine & Kuchen

Fragen Sie beim Servicepersonal nach den aktuellen Leckereien

Café-Gourmet	14
Heissgetränk und Drei Pralinen Ihrer Wahl	

Schokoladen Törtchen <i>mit flüssigem Kern (Backzeit ca. 10 min.)</i>	14
mit Früchten garniert und Rahm	
+ Glace nach Wahl	18

Hausgemachtes Caramelköpfl	12
mit Schlagrahm	

Stracciatella Mousse	15
Mit Rotweinzwetschgen	

Crème brûlée	
mit frischen Beeren	15

Glace & Coupe Karte
von Mövenpick