

# SAISONALE KARTE

## AUS DEM SUPPENTOPF

Blumenkohl-Creme Suppe

mit einem Bärlauchschaum

11.00 | 16.00

Spargel - Creme Suppe vegan

11.00 | 16.00

## XUND UND LEICHT

Lauwarmer Spargelsalat („Gloria“ aus Italien)

24.00

vom Grünem Spargel mit einem Onsen Ei

an einem Kräuterdressing

Auberginen Tatar vegan

100g | 180g

geräucherte Auberginen, Kapern, Zwiebeln

23.00 | 32.00

vegane Kapernmayonnaise, dazu Focaccia

**AUS DER WARMEN KÜCHE** Mittags gibt es eine Menüsuppe oder -Salat dazu

Spargel-Prosecco-Risotto Risotto (Montegrande Revisio extra Dry)

28.00

Pulled Pork Burger (Metzgerei Bechinger St. Gallen)

26.00

In der Focaccia mit Avocado, Salat, Essiggurke, Zwiebel und Tomate

Gamberetti mit Limone und Bärlauch

32.00

Dazu servieren wir hausgemachte Tagliatelle

## FOCACCIAS

Roastbeef

15.50 | 19.00 | 24.50

Sauce Tartare, Zucchetti, Rucola

Trutenschinken

14.00 | 17.50 | 23.00

Nusspesto, Peperoni, Salat

Gorgonzola Dolce

14.00 | 17.50 | 23.00

Dattel-Curry-Dip, Tomatenwürfel, Spinat

Vegan: Crema di Ceci

14.00 | 17.50 | 23.00

Caponata, Aubergine, Rucola

## Getränke Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee 5.80 | 8.20 | 13.80  
Ingwer-Rosmarin-Eistee 5.80 | 8.20 | 13.80

Galvanina, „Bio-Limonade“ aus Rimini (IT) 35 cl | 6.50

- Blutorange
- Grapefruit
- Mandarine
- Orange
- Limone

Amaretto Spritz 11.50  
Amaretto, Prosecco, Mineralwasser, Zitronensaft & Eis

Prosecco "Superiore Brut Nature" 9.00  
Glera, Silvano Follador, Valdobbiadene  
Veneto, DOCG 2024 "Bio"

Vaux Träublein Rose 7.50  
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland

Alkohol-  
frei

## Weisswein

Rioja Blanco „Gran Reserv“ 11.50 | 79.00  
Real Agrado, Vinedos, de Alfaro, Rioja, Spanien, DOCa 2017

Sauvignon Blanc „Sotto Monte“ 8.50 | 56.00  
Ronco del Gelso, Veneto, Italien, 2020

Riesling 7.50 | 53.00  
Bründelmayer, Kamptal, Österreich

Alkoholfrei  
0.5%

## Rotwein

Chianti Classico 9.50 | 57.00  
Sangiovese, Canaiolo, Castellare, Toscano, 2022/2023 „Bio“

Percarlo Rosso 16.00 | 97.00  
Sangiovese, San Giusto a Rentennano, Toscano Centrale,  
2012 IGT „Bio“