



WIENERBERG
Restaurant

SPEISEKARTE

Das Restaurant Wienerberg setzt auf eine frische, schweizerisch-mediterrane Kueche. Die Gerichte sind leicht, ehrlich und ohne Schnickschnack. Als Basis dienen saisonale Grundprodukte von hoher Qualitaet, welche ausschliesslich im Wienerberg verarbeitet werden. Feine Weine aus dem St. Galler-Weinhaus Witschi (Vins fins seit 1918) runden das kulinarische Angebot ab.

Wienerberg - Menu

Hausgemachte
Ravioli & Tortelloni

* * * * *

Rindsbeef - Tatar
Aprikosen Chutney, Wachtelei, Toast

* * * * *

Suppe: Bouillabaisse
Meeresfrüchte, Safran Fonds, Croutons

* * * * *

Tagesfisch-Filet mit Champagner Beurre-blanc,
Spinat, Fruhlingsgemuese

* * * * *

Zartes Rindsfiletsteak
Madeirareduktion, Sellerie-Puree und Pommes
Frites

* * * * *

Regionale Kaese-Spezialitaeten
Hausgemachtes Brot und Feigensenf

* * * * *

Dessert - Variation

3 Gang Menu 78.-- 4 Gang 89.-- 5 Gang 99.--

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst

VORSPEISEN

		Vorspeise	Hauptspeise
Gemischter Blattsalat Frische Früchte, Cherry Tomaten, Hausdressing	V	9.50	
The Ibiza Salad Blattsalat mit Crevetten, Wakame, Salicornia Mango, Avocado, Sojadressing, Zitronengras		24.50	
Rindsbeef Tatar (CH) Aprikosen Chutney, Wachtelei, Toast oder Pommes Frites		22.50	35.50
Wolfsbarsch Carpaccio (Mittelmeer) geräucherte Mango, Artischocke, Balsamico-Sorbet		24.50	
Gemüse Carpaccio Gegrillter Fetakäse, Karottenjus	V	17.50	24.50

SUPPEN

Grüner Apfel-Prosecco Suppe Äpfel, Thymian, Erbsen	V	14.50	
Bouillabaisse Meeresfrüchte, Safran Fonds, Croutons		17.50	

WIENERBERGER - SPEZIALITAET

Hausgemachte Ravioli Ossobucofüllung, Demi-Glace Sauce		23.50	28.50
Hausgemachte Tortelloni Birnen mit Taleggiokäse, St. Galler Dörrbirnen	V	23.50	28.50
Hausgemachte Gnocchi Knuspriger Rohschinken, Gemüsejulienne		19.50	27.50

Legende: V=Vegetarisch

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Rindsfilet 200 gr Madeirareduktion, Sellerie-Purée		48.50
Lamm-Entrecôte Calvadossauce, Pistazienkruste		39.50
Kalbs-Wienerschnitzel lauwarmer Kartoffelsalat nach Art des Hauses		39.50
Maispouardenbrust Nectarine-Portweinsauce, frische Kräuter		36.50

FISCH

Wolfsbarschfilet Champagner Beurre-blanc, Spinat, Tempuragemüwestreifen	36.50	42.50
Fang des Tages (immer Freitags & Samstags) Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft		Preis auf Anfrage
Auf Vorbestellung: Wolfsbarsch in Salzkruste ab 2 Personen		42.50

VEGETARISCH / VEGAN

Risotto Erbsen, Gemüse im Bierteig, leichte Zwiebelmarmelade	V	18.50	22.50
---	---	-------	-------

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN:

Pommes Frites, Süsskartoffel-Frites, Bratkartoffeln	6.50
Saisongemüse, Risotto	7.50

Legende: V=Vegetarisch

DESSERTS

Cannoli siciliani Ricottakäse, Schokosplitter		12.50
Mousse au Chocolat nach Art des Hauses Schoko-Coco Mousse; Mangosorbet, Passionsfruchtcreme		14.50
Glacé & Sorbets pro Kugel mit Rahm		5.00 1.50
Wiener Eiskaffee Kleine Portion		12.50 8.50
Hausgemachter Cheesecake		12.50
Dessertvariationen Cheesecake, Sorbet		14.50
Käsevariation Kündigkäse, Feigensenf	15.50	18.50

Legende: V=Vegetarisch

HERKUNFTSNACHWEIS

Rind / Kalb: Schweiz / Südamerika

Lamm: Neuseeland / Irland

Fisch: Italien / Griechenland / Asien / Schottland / Norwegen

Geflügel: Schweiz / Frankreich

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten oder weiteren Herkunftsnachweisen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher Mwst

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % Mwst