



WIENERBERG  
Restaurant

# SPEISEKARTE

Das Restaurant Wienerberg setzt auf eine frische schweizerisch-mediterrane Küche. Die Gerichte sind leicht, ehrlich und ohne Schnickschnack. Als Basis dienen saisonale Grundprodukte von hoher Qualität, welche ausschliesslich im Wienerberg verarbeitet werden. Feine Weine aus dem St. Galler-Weinhaus Witschi( Vins-fins seit 1919) runden das Angebot ab.

# Wienerberg - Menu

Hausgemachte  
Ravioli Ossobuco

\* \* \* \* \*

Rindsbeef - Tatar  
Aprikot Chutney, Wachtelei, Toast

\* \* \* \* \*

Suppe: Bouillabaisse  
Meeresfrüchte, Safran Fonds, Croutons

\* \* \* \* \*

Tagesfisch-Filet mit Champagner Beurre-blanc  
Spinat, Gemuese

\* \* \* \* \*

Zartes Rindsfiletsteak  
Madeirareduktion, Pommes Frites  
Gemuese garnitur

\* \* \* \* \*

Regionale Kaese-Spezialitaeten  
Hausgemachtes Brot mit Feigensenf

\* \* \* \* \*

Dessert - Variation

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

Alle Preise in CHF incl. 7.7 % Mwst

# VORSPEISEN

		Vorspeise	Hauptspeise
Gemischter Salat Hausdressing	V	9.50	
The Thai Salad Pouletsalat, Mango, Zitronengras, Avocado		24.50	
Rindsbeef Tatar(CH) Aprikosen Chutney, Wachtelei, Toast oder Pommes Frites		22.50	35.50
Crevetten Ceviche Tomaten-Salat, Avocado, Limetten-Vinaigrette		24.50	
Gemüse Carpaccio Gegrillter Fetakäse, Karottenjus	V	17.50	24.50

# SUPPEN

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

# WIENERBERGER - SPEZIALITAET

Hausgemachte Ravioli Ossobuccofüllung, Demi-Glace Sauce		23.50	28.50
Wienerberger Cognac-Pasta mit flambierten Crevetten		23.50	28.50
Hausgemachte Gnocchi knuspriger Rohschinken, Gemüsejulienne		19.50	27.50

# HAUPTSPEISEN

## FLEISCH

Zartes Rindsfilet 200 gr an Madeirareduktion			44.50
Kalbs-Wienerschnitzel nach Art des Hauses			36.50
Lamm-Entrecôte an Calvadossauce mit Pistazienkruste			39.50
Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Apfelmirza & frischen Eierschwämmli			36.50

## FISCH

Wolfsbarsch-Filet Champagne 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
---	---	-------	-------

## ZUSAETZLICHE BEILAGEN:

Pommes - & Süsskartoffel Frites, Bratkartoffeln, lauwarmer Kartoffelsalat			6.50
Saisongemüse, Risotto			7.50

Legende: V=Vegetarisch

# DESSERTS

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce		12.50
Lebkuchenparfait an feiner Grappasauce		14.50
Glacé & Sorbets per Kugel mit Rahm		5.00 1.50
Wiener Eiskaffee kleine Portion		12.50 8.50
Hausgemachter Cheesecake		12.50
Dessert - Variation Cheesecake, Sorbet		14.50
Käse - Variation Kündigkäse, Feigensenf	15.50	18.50

## HERKUNFTSNACHWEIS:

Rind/Kalb: Schweiz / Südamerika

Lamm: Neuseeland/Irland

Geflügel: Schweiz/Frankreich

Fisch: Italien/Griechenland/Asien/Schottland/Norwegen

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