

## Speisekarte Nr. 14 (März 10)

### Vorspeisen

- Frühlings-Blattsalat mit frischen Kräutern und Kernen (9)  
\*
- Nüsslisalat mit kross gebratenen Kalbsbries und Topinambur-Chips (17)  
\*
- Warme Käsekroketten auf Ruccola-Nüsslisalat (21)  
\*
- Waldorfsalat mit geräucherter Gänsebrust an Orangendressing (19)  
\*
- Schaanpaniersuppe mit Safran und Trüffeln (17)  
\*
- Marinierten Crevetten auf Kichererbsensalat mit Feta und Ruccola (21)  
\*

### Vorspeisen / Hauptgang

- Tafelspitz mit Apfelkren und Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark (20 / 29)  
\*
- Pikanter Avocadorisotto mit knusprigen Chorizoscheiben (21 / 31)  
\*
- Linguine mit Pouletstreifen an Kräuterrahmsauce und Glarner Schabziger  
(18 / 27)  
\*
- Crêpes gefüllt mit cremigen Champignons an Zitronenmascarpone (19 / 28)  
\*

### Hauptgang

- Gemüsepaella mit Frischkäse gefüllten und gebackenen Jalapeños (29)  
\*
- Werdenberger Rindsfilet an Sauce béarnaise mit hausgemachten Pommes frites  
und geschmortem Kardy (43)  
\*
- Saltimbocca vom Kalb mit Safranrisotto und Kohlrabigemüse (45)  
\*
- Gegrilltes Thunfischsteak mit blauen Gnocchi und Schwarzwurzel-Lauchgemüse  
und Limettenrahm (39)  
\*

### Dessert

- Frühlingstraum mit Mohnknödel an Vanillesauce, Cointreau-Ingwer-Crème brûlée  
und mariniertes Ananas (16)  
\*
- Orangen-Pistaziengratin mit Vanilleglacé (14)  
\*