

Gasthaus zur Mauer

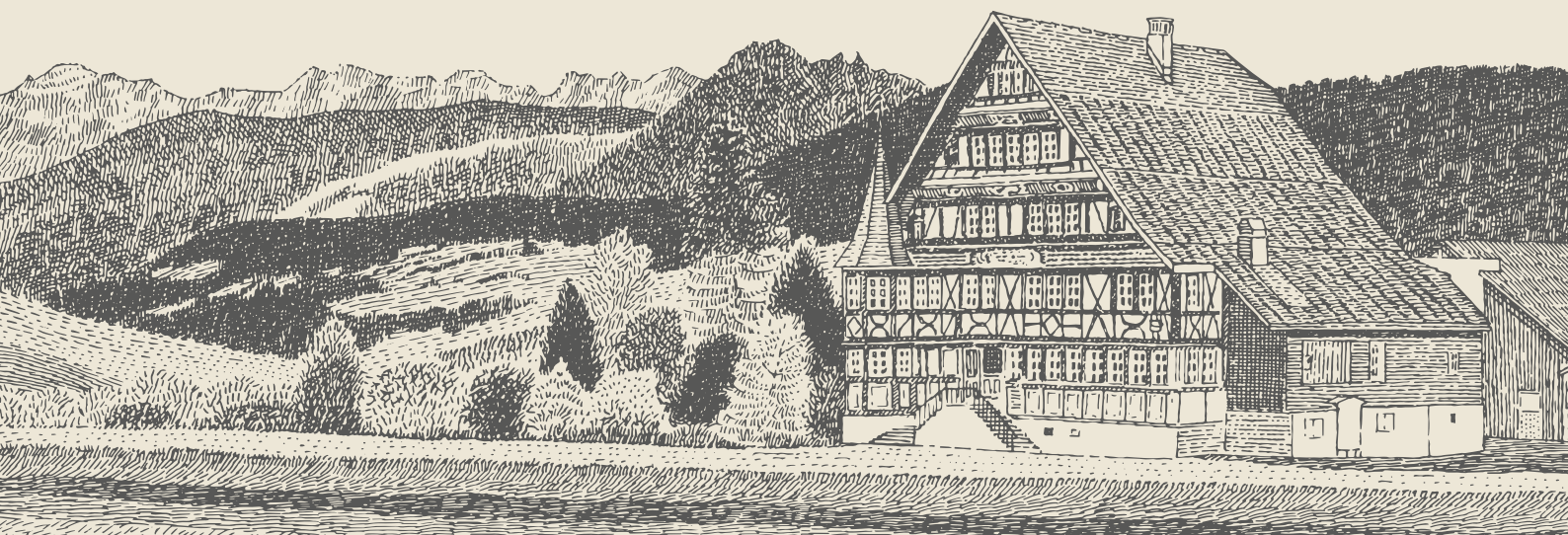
von Florian Louis

“Nicht alles zu jeder Zeit,
alles zu seiner Zeit”

Veilchenduft, Lerchenwirbel, Sonnenregen, warme Luft!
Endlich wieder grün! Endlich wieder Frühling!

Im Gasthaus zur Mauer werden Sie verwöhnt mit vielen regionalen Produkten und Einflüssen von nah und fern. Wir fangen die Jahreszeiten in unseren Speisen ein und pflegen eine gesunde Beziehung zu unseren Lieferanten, Produzenten und dem wahrscheinlich schönsten Tal in der Schweiz.

EN GUETE



Frühlingsmenü Gasthaus zur Mauer

Vorspeisen, für den kleinen Hunger oder zum Teilen

Lattichsalat mit Caesardressing, Croutons und Sbrinz 12.-

Spargelcremesuppe mit Kerbel und Croutons 12.50

Grüner Spargelsalat mit Nelugaschinken und Nüssen 16.-

Kleine Maultaschen gefüllt mit geschmortem Schweinefleisch, Chilli und Knoblauch 14.-

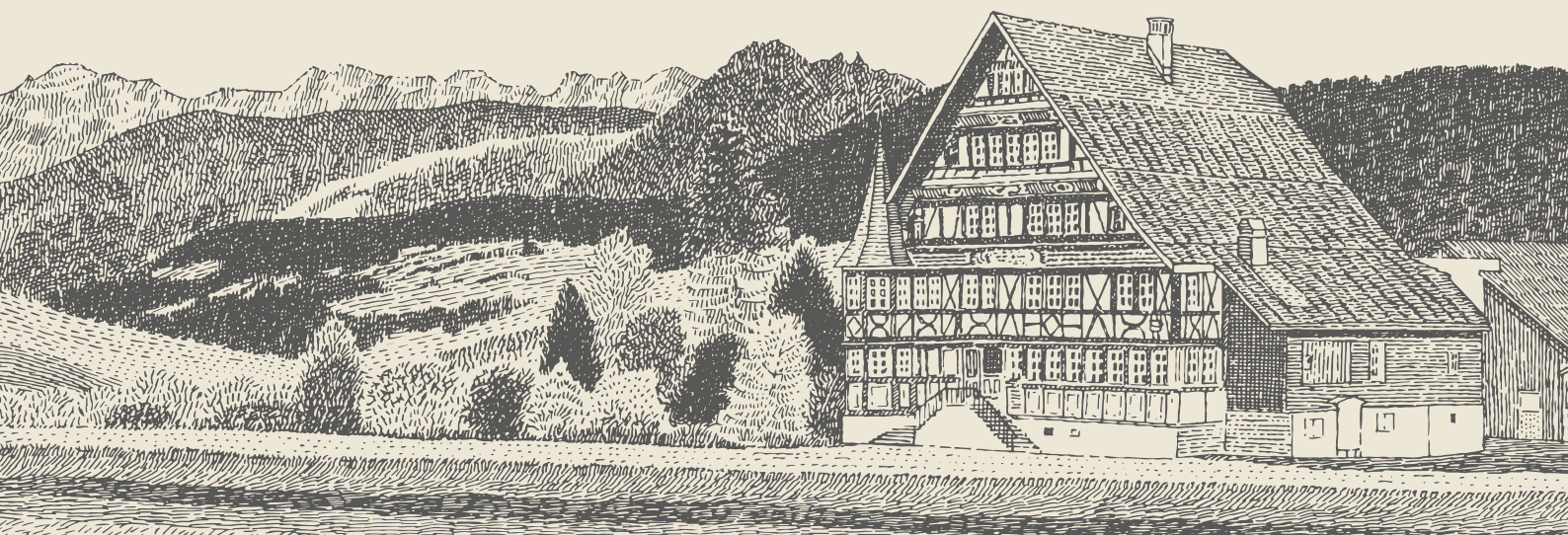
Hauptspeisen

Hausgemachte Bärlauchknöpfli mit Saisongemüse und Sbrinz 29.-

Naturabeef Entrecote mit Kartoffel-Markbeinküchlein und Saisongemüse 52.-

Kalbsvoressen mit Morcheln, Saisongemüse und hausgemachten Tagliatelle 39.-

Das Cordonbleu, gefüllt mit Toggenburger Rustico,
Bauernschinken und hausgemachten Pommes 36.-



Süsses

Der schöne Johann

Schlorziglace, Mascarponecreme & Dörrbirnen 12.-

Die schöne Johanna

Kakaofruchtsaft, Schokoladenmousse & Doppelrahm-Schokoladenküchlein 12.-

Bialetti-Kaffee oder ein Krug Tee mit zwei kleinen Süssigkeiten 14.-

(Bialetti-Kaffee oder ein Krug Tee auch einzeln erhältlich 8.-)

Zwei kleine Süssigkeiten 6.-

Deklaration / Herkunft:

Fleisch: Toggenburg, Metzgerei Rust, Neu St. Johann

Käse, Milch & Butter: Toggenburg, Käserei Stadelmann, Nesslau

Brot: Toggenburg, Toggenburger Brothandwerk, Neu St. Johann

Kartoffeln & Mehl: Toggenburg, Familie Lieberherr, Nesslau

Für Informationen zu Allergenen, melden Sie sich bitte bei unserem Personal.

