

TAGESKARTE

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



KALTE SPEISEN PLATS FROIDS

Klostersalat, kleiner gemischter Salat • 10.50
Salade du couvent, petite salade mêlée

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum 14.50
Filet de truite fumée à la crème de raifort
DGLMEH

Garnierter Schweizer Wurstsalat mit Käse • 21.50
Salade de cervelas suisse garnie avec fromage
CEGHLM

Knackiger Salat mit Gurken, Tomaten und Paprika, French Dressing und
gebratenen Pouletstreifen 21.00
*Salade croquante avec concombres, tomates, poivrons et aiguillettes
de poulet rôties*
C

Zanderknusperli mit Blattsalat • 29.00
Sandres frits avec salade verte
ACG

Insel Teller mit Mostbröckli, Trockenwurst, Saftschinken 31.00
Rauchspeck und Käse Variationen •
*Assiette de l'île avec viande séchée (Mostbröckli), saucisse sèche, jambon juteux,
lard fumé et variation de fromages*
G

Montag bis Freitag ab 15.00 bis 18.00 Uhr reduzierte Karte
Gerichte mit • durchgehend bis 18.00 Uhr erhältlich

SUPPEN SOUPES

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl • 11.50
Soupe de courge avec graines de courge grillées et huile de graines
EFG

VEGETARISCH & FISCH PLATS VÉGÉTARIENS & POISSONS

Cremiges Kräuter Risotto, verfeinert mit Cherrytomaten und Pilzen • 28.00
Risotto crémeux aux herbes fines, tomates cerises et champignons
G

Penne alla Norma mit grünem Salat 28.00
Penne Norma et salade verte
ACG

Insel Knusperli vom Zander mit Salzkartoffeln und Remouladensauce • 29.50
Sandres frit de l'île avec pommes de terre en robe des champs et sauce rémoulade
CDG

Gebratenes Bio- Forellenfilet vom Blausee mit Butterreis und Blattspinat 42.00
Filets de truite bio poêlé du Blausee avec riz au beurre et épinards en branches
DG

FLEISCH VIANDES

Hacktätschli vom Bio Angus Beef der Insel, Kartoffelstock und gedämpften Karotten • <i>Galettes de beef Angus de l'île, pommes mousseline et carottes vapeur</i> <small>ACGM</small>	31.00
Geschnetzeltes vom Bio Angus Beef mit hausgemachten Spätzli <i>Emincé de boeuf Angus bio avec des spätzli</i> <small>ACG</small>	36.00
Selbstgemachter Burger vom Bio Angus Beef der Insel mit Salat, Tomaten, Speck und Zwiebeln, Süsskartoffel Pommes Frites <i>Hamburger (fait maison) au bœuf Angus bio de l'île avec salade, tomates, lard et oignons et frites de patates douces</i> <small>ACM</small>	35.00
Nach Wahl mit Käse / <i>avec du fromage</i>	+2.00
Entrecôte vom Bio Angus Beef mit hausgemachter Kräuterbutter Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse <i>Entrecôte de bœuf Angus bio avec du beurre aux herbes maison, pommes de terre sautées et légumes du Seeland</i> <small>G</small>	48.00
Hirschragout mit hausgemachten Spätzli an saftigem Rotkraut • <i>Ragoût de cerf avec spätzli sur chou rouge</i> <small>ACEGHL</small>	34.50

Montag bis Freitag ab 15.00 bis 18.00 Uhr reduzierte Karte
Gerichte mit • durchgehend bis 18.00 Uhr erhältlich

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!
Feste feiern, Seminare durchführen, oder einem besonderen Anlass einen würdigen
Rahmen geben. Erleben Sie weitere genussreiche Stunden bei uns.

Wir freuen uns auf Sie!

Merci beaucoup de votre visite!

Pour des occasions festives, des séminaires ou un événement particulier dans un cadre superb.

Venez partager d'autres moments gourmands chez nous.

Nous nous réjouissons de votre prochaine visite!

Franziska Immer
Gastgeberin/Hôtesse

Kenny Becker
Küchenchef/Chef cuisinier

Fleisch und Fisch Deklaration:

Schwein: Schweiz; Kalb, Rind: Schweiz; Hirsch: Neuseeland, Geflügel: Schweiz; Egli: Weissrussland
Zander/Forelle: Schweiz; Lachs: Schottland

Liste der Allergene:

A	Glutenhaltige Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste Hafer oder Hybridstämme davon
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse