

Taggenberg. willkommen.

Taggenberg. vorneweg.

Taggenberg-Salat

Blattsalate, Gemüse, Frisches vom Markt
für 2 Personen

14
28

Nüsslisalat

Croutons, Speck, Ei

16

Egli im Sherry mariniert

Apfel, Dill, Sauerrahm

26

Cervo Tonnato

Risina-Bohnen, Maroni

21/33

Siedfleisch-Involtini

Tartar, Rande, Sellerie

23

Taggenberg. dazwischen.

Kürbis-Apfelsuppe

15

Gebratene Entenleber

Portwein-Feige, Pistazien-Crumble

24

Taggenberg. vegetarisch.

Parmesan-Schaum

Pilzsalat, pochiertes Ei

17

Spinat-Basilikum-Ravioli

Salbei-Nussbutter

21/32

Wirsing-Roulade

Pilze, Spinat

21/35

Herkunftsdeklaration: Schwein, Kalb, Rind; Egli; Zander: Schweiz; Rehrücken: Österreich; Rentierücken: Sibirien;
Ente: Frankreich;

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Meg Schnaibel & Team

Brasato-Ravioli Salbei-Nussbutter, Jus	26/38
Zander Sauerkraut, Kartoffel	47
Kalbskotelett vom Schrofenhof Herbst-Gemüse, Rosmarinkartoffel	58
Rehrücken mit Pistazienkruste Rotkraut, Spätzle	58

Taggenberg. auserlesen.

Kabeljau und Moules
Sellerie, Rande
Bouillabaisse

Butternuss-Schaum
Weisser Trüffel
Nüsse

Maroni-Schwarztee-Emulsion
Randen-Cherry-Glacé

Rentierrücken
Rotkraut
Schupfnudeln

„C'est bon“
Quitte

Warmer Brioche-Kuchen
Weisses Kaffee-Glacé
Citrusfrucht