



*Restaurant Taggenberg*  
*zum Essen*

## Taggenberg. willkommen.

### Taggenberg. vorneweg.

#### Taggenberg-Salat

Blattsalate, Gemüse, Frisches vom Markt 14  
für 2 Personen 28

#### Sashimi vom Biolachs

Gurke, Dill Dashi 26

#### Vitello Tonnato

Risina-Bohne, Kräuter-Salat 21/33

#### Rindstatar

Rande, Pelper Knolle 23

### Taggenberg. dazwischen.

#### Butternuss-Apfel-Suppe

15

#### Gebratene Entenleber

Portwein-Feige, Pistazien-Crumble 24

### Taggenberg. vegetarisch.

#### Gratiniertes Ziegenkäse

Kohlrabi, Lattich 17

#### Spinat-Basilikum-Ravioli

Salbei-Nussbutter 21/32

#### Crespelle

Pilze, Spinat 21/35

Herkunftsdeklaration: Kalb: Schweiz; Rindsfilet: Irland; Ente: Frankreich; Wildsau: Spanien; Heilbutt: Schweden; Lachs: Schottland;

Lieber Gast

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

## **Taggenberg. klassisch.**

<b>Brasato-Ravioli</b> Salbei-Nussbutter, Jus	26/38
<b>Heilbutt</b> Peterli-Risotto, Shitake-Pilze, Krustentiernage	47
<b>Kalbskotelett vom Schrofenhof</b> Gemüse, Rosmarinkartoffel	58
<b>Irishes Rindsfilet</b> Kartoffel-Espuma, Lyoner-Kohl	58

## **Taggenberg. süss.**

<b>Coupe Taggenberg</b>	15
<b>Cheese-Cake</b> Beeren, Sorbet	14
<b>Beeren-Gratin</b> Zitronen-Thymian-Zabaione	14
<b>Hausgemachtes Tahitianisches Vanilleglacé</b> Fruchtsauce (im Töpfl)	15
<b>Sauerrahm-Mandel-Mousse</b> Birnenkompott	9.5
<b>Meringues Monsieur Bénichon</b> Crème Double, Basilikum-Glacé	14
<b>Griessköpfl</b> Zwetschgen	12
<b>Käse-Auswahl</b> Früchtebrot	19