

CAFE

Es(s)kapaden

Wintersalat mit gerösteten Kürbiskernen
und marinierten Austernpilzen an Balsamicodressing
13.50

Büffelmozzarella an Pesto auf Bresaola-Carpaccio
mit Rucola, Ofentomaten und Parmesan
18.50 / 28.00

Lauwarmes Steinpilz Panna-cotta auf Topinambursalat
an Kräutervinaigrette
16.50 / 25.00

Carne cruda vom Toggenburger Kalb mit Selleriepürée
und geröstetem Hausbrot
21.50 / 33.00

Penne an Brasatosugo mit Favebohnen und Parmesan
16.00 / 24.00

Krustentiercrèmesüppchen
mit Jakobsmuschel und Papayatatar
16.00 / 24.00

Gratinierte Krautstielrouladen mit glasierten Balsamico-Äpfelwürfel
auf Piemontesischer Rahmpolenta
20.00 / 32.00

Gebratenes Zanderfilet
auf Curry-Linsen mit Kartoffel-Lauch Quiche
28.00 / 42.00

Cordon-Bleu vom Wollschweinkotelett
gefüllt mit Bündner Bergkäse und Chorizo
auf Safranrisotto
45.00

Coq au vin an Merlotjus
mit Perlzwiebeln, Champignons, Speckstreifen
und Taglierini
35.00

Eine extra Portion glasiertes Gemüse
8.00

Küchen-Es(s)kapaden:
Unsere Köche überraschen Sie mit drei Gängen:
Vorspeise, Zwischengang und Hauptgang
pro Person 60.00

Zum Starten ein Plättli aus unserer Salumivitrine:

Felino Salami	13.00
Hauswurst vom Safiental	11.00
Toggenburger Rauchspeck	12.00
Bresaola Valtellina	13.00
Gemischtes Plättli	21.00

Alle Plättli werden mit Gschwellti,
Sensauerrahm und Gordal Oliven serviert.

Schweizer Rohmilchkäse:

Was von der Kuh, der Ziege und dem Schaf
4 oder 6 Käse
serviert mit Gschwellti und Mostarda

kleine Portion	13.00
grosse Portion	18.00

Unsere Aufstriche:

Tapenade, Dörrtomaten und Humus
serviert mit Pain Mallet

gemischtes Schälchen	9.50
----------------------	------

Grosse Platte gemischt mit Salumi Käse, Gschwellti und Aufstriche	45.00
--	-------

Menü im Januar

Gebratene Jakobsmuscheln
und Schwarzwurzeln im Knuspermantel
auf Blutorange an Trüffelsauerrahm
22.00 / 34.00

Maissuppe mit Chilli
und Dörraprikosen-Saltimbocca
14.00 / 21.00

Confierter Schottischer Bio-Lachs
auf Blauen Kartoffeln und Cipollotti
an weissem Tomatenschaum
28.00 / 44.00

Toggenburger Kalbsfilet mit kleinem Milkenstrudel
auf Steinpilzrisotto und Artischocken
48.00

Kleiner Ziegenkäse vom heissen Stein
mit Honig, Wildblüten und Feigenkompott
13.50

Gebrannte Tonkabohnencreme mit Vanillekipferl
13.50

Degustationsmenü komplett: 111.00

Deklaration:

**Unser Fleisch beziehen wir aus der Schweiz,
- wenn nicht anders vermerkt!**

Urs Widmer aus Lichtensteig von der Metzgerei zum Schwert ist der Mann meines Vertrauens, wenn's um Toggenburger Lamm, Reh, Côte de boeuf, heiss geräucherten Speck und Salsiccia geht!

**Vom Roli Bänninger beziehen wir das wunderbare Siedfleisch und andere Leckereien vom Hochlandrind. Ab und zu, wenn ich Glück habe landet auch mal ein Wildsäuli in seinen Fängen
und dann in meiner Küche...**

**Die Firma Traitafina bringt uns ein wunderbares Fleisch vom Freilandsäuli.
Die Rasse heisst Duroc und die werden gefüttert mit Eicheln und Kastanien**

**Wir legen grossen Wert auf Regionale Produzenten
und ihre Produkte.**

**So kommen unsere Äpfel, Birnen,
Kartoffeln, Artischocken und andere Knollen vom Adalbert aus Ramsen, der sich meistens Freitag Nacht in die Stadt traut, dänn isch nöd so äs Puff...**

Unser Gemüsehändler, die Familie Berri, bringt uns alles feine vom Gemüsemarkt früh am Morgen.

Das sind nur ein paar wenige unserer Lieferanten. Mehr finden sie auf unserer Homepage cafeboy.ch

Rind/Kalb/Schwein/Lamm : Schweiz
Wild: Schweiz, Österreich
Geflügel/Kaninchen: Schweiz
Süsswasserfisch: Schweiz
Meerfisch: aus europäischen Gewässern
Trockenfleisch: Schweiz, Italien
Eier: Schweiz
Milchprodukte: Schweiz

CAFE