

SOMMERKARTE

Apéro / aperitif

Apero Plättli (Parmesan, Bündnerfleisch, Rohschinken^o) 15.—
Aperitif platter (parmesan, air-dried Grisons meat, raw ham)

Portion Oliven / olives 3.—

Shopping Pause / shopping break 29.—
 1 Cüpli & 2 Lachs Canapés
1 glass champagne & 2 canapés with salmon

Salate / salads

Büffelmozzarella mit Tomaten "Caprese" 26.—
Buffalo mozzarella with tomatoes "Caprese"

Caesar-Salat mit gebratener Pouletbrust 34.—
 Parmesan, Speck^o und Croûtons
*Caesar Salad with roasted chicken breast
 Parmesan, bacon and croutons*

Endiviensalat mit grillierten Scampi 42.—
Endive salad with grilled prawns

Thurgauer Wurstsalat "SAVOY" (160g) 29.—
*Sausage salad Thurgau style
 mit Käse / with cheese* 31.—

Klassiker / classics

Melone mit Bündner Rohschinken^o 28.—
Melon with Grisons raw ham

Rindstatar (100g / 200g) 32.— / 46.—
Beef tatar

Vitello Tonnato 36.—

Langusten auf Avocadobett 39.—
 Zitronen-Öl emulsion
*Rock-lobster on avocado
 Lemon-olive oil emulsion*

Club-Sandwich "SAVOY"^o 36.—
 mit Streichholzkartoffeln
*Club-Sandwich "SAVOY"
 with shoestring potatoes*

auf zwei Tellern serviert / served on two plates 42.—

Tagessuppe / soup of the day 14.—

Fleischherkunft / Origin of our meat

Rindsfilet, Entrecôte, Lamm: Australien // Beef: USA, Argentina, Switzerland
 Kalb: Schweiz // Veal: Switzerland
 Geflügel: Frankreich und Schweiz // Chicken: France, Switzerland
 Club-Sandwich: Truthahn: Ungarn / geräucherter Truthahn: Deutschland / Speck: Schweiz
 Club-Sandwich: turkey: Hungary / smoked turkey: Germany / bacon: Switzerland
^oSchwein: Schweiz // Pork: Switzerland

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.
 For any questions concerning allergenes please contact our staff.

SOMMERKARTE

Pasta / pasta

Quark-Agnolotti an Butter und Salbei 28.—
Agnolotti with curd on butter and sage

Spaghetti oder Penne / Spaghetti or penne
 mit Tomatensauce / with tomato sauce 24.—
 mit Sauce Bolognese / with sauce Bolognese 28.—
 „all' arrabiata" / "all'arrabiata" 26.—

Fleisch / meat

Kalbsschnitzel Wiener Art, Lyoner Kartoffeln 44.—
Veal escalope 'Viennese style', Potatoes Lyonnese style

Baguette mit Entrecôte „Black Angus" 42.—
 Café de Paris
*Baguette with entrecôte "Black Angus"
 Café de Paris*

Rinds-Tagliata auf Rucolabett 34.—
 mit Cherry-Tomaten und Parmesan
*Beef-tagliata on rucola
 with cherry tomatoes and parmesan*

St. Galler Bratwurst^o (200g) 28.—
 Rösti und Apfelsenf
St-Gall sausage, roesti and apple mustard

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti 42.—
Sliced veal Zurich style, roesti

Gebratene Pouletbrust an Rosmarinsauce 44.—
 Pommes frites, Ofentomate
*Roasted chicken breast on rosemary sauce
 French fries and tomato*

Fisch / fish

Egliknusperli mit Tatarensauce 34.—
 Salatbouquet
*Fried perch with Tatar sauce
 Salad bouquet*

Fisch Mixed Grill 58.—
 Salzkartoffeln und Spinat
*Fish mixed grill
 Boiled potatoes and spinach*

Fischerherkunft / Origin of our fish

Lachs: Irland / Steinbutt, Seezunge, Zander: Holland // Salmon: Ireland / Turbot, sole, pike-perch: Netherlands /
 Wolfsbarsch: Griechenland / Seeteufel: Island // Sea bass: Greece / Anglerfish: Iceland
 Sankt-Peters-Fisch: Portugal / Hummer: USA // John dory: Portugal / Lobster: USA
 Scampi: Südafrika / Heilbutt: Norwegen // Prawns: South Africa
 Riesenkrevetten: Vietnam / Krevetten in Lake: Dänemark // Giant prawns: Viet-Nam
 Shrimps in brine: Denmark

MwSt. inklusive / VAT included
 Alle Preise in CHF / All prices in CHF