

Vorspeisen und Salate

Bunter Blattsalat mit Sprossen	7.00
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat «Die Perle» im Wrap-Chörbli mit Ei, Speck & Croûtons	12.50
Rindstatar mit Brandy mild, mittel oder scharf gewürzt Toast und Butter	21.50

Pasta & Risotto

	Vor- speise	Haupt- gang
Spaghetti «Die Perle» mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, feinen Kräutern, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch	16.50	21.00
Risotto mit Eierschwämmli Kräutern, Mascarpone und Parmesan	18.50	24.00

Suppen

Rübligrèmesuppe mit Mango und Ingwer	9.00
Weinschaumsuppe mit sautierten Eierschwämmli	10.50

Aktuell

Von Januar bis Februar

jeden Montagabend:

Rindstatar

à discretion

pro Person 38.00

Fleisch & Fisch

Schweins-Cordon-bleu Appenzellerart mit Moschtbröckli und Appenzellerkäse , Pommes-frites, buntes Saisongemüse	31.00
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Reis, Broccoligemüse	35.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ knusprige Rösti	35.50
Gebratenes Saiblingsfilet Rahmwirsing mit Safran, Salzkartoffeln	32.50
Rindstatar verfeinert mit Brandy mild, mittel oder scharf gewürzt, Toast & Butter	30.50

Unsere Hausspezialitäten

In Rioja geschmorte Lamm Haxe (NS/AUS) Über viele Stunden langsam geschmort, serviert mit Weissweinsrisotto und buntem Saisongemüse	33.00
Dry-Aged Entrecôte Medium gebraten, tranchiert und mit unserer hausgemachten Kräuterbutter-Sauce überzogen. Serviert mit Pommes frites und buntem Saisongemüse	44.00

Sehr geehrter Gast

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Mineralwasser auch „Hahnenwasser“. Da nicht nur das Produkt sondern auch die Dienstleistung etwas kostet, verrechnen wir die Literkaraffe mit CHF 6.00 und die ½ Literkaraffe mit CHF 4.00 In Verbindung mit Ihrer Weinkonsumation servieren wir „Hahnenwasser“ kostenlos.

Heisser Stein

Geniessen Sie unser bestes Fleisch, im Haus gereift und verarbeitet. In der Küche werden die Steaks rundherum kurz angebraten, um dann von Ihnen am Tisch auf dem über 400° heissen Granitstein genussfertig gebraten zu werden.

	150 gr.	200gr.
Rindsfilet	41.00	48.00
Rinds Entrecôte	36.00	41.00
Rindshuftsteak	30.00	34.00

Kombinieren Sie die Gerichte mit:

Crevettenspiess	ca. 100 gr.	9.00
Gemüsespiess	ca. 100 gr.	4.50

Perlen-Grillplatte 36.00 43.00

Stücke vom Rindsfilet, Rindshuft und Rinds-Entrecôte, fein geschnitten und auf Platte angerichtet, braten Sie Stück für Stück auf dem heissen Stein.

dazu: Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Aioli (Knoblauchmayonnaise)
sowie: Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Reis

Eifach & guet

Salatteller mit Ei	15.50
Wurstsalat einfach / garniert	11.50 16.50
Wurst-Käsesalat einfach / garniert	13.50 18.50
Wiediker Buure-Bratwurst ** Zwiebelsauce, Pommes frites	19.50
Paniertes Schweinsschnitzel ** Pommes frites	22.00
Schweinssteak vom Grill ** Kräuterbutter, Pommes frites	24.00

** Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch garniert mit Salaten anstelle der Pommes frites

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurteis und Beeren	9.50
Huusgmachts Caramelchöpfli mit Schlagrahm	7.50
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch & Schlagrahm	8.50

sowie weitere Desserts auf unserer Mövenpick Glacée-Karte

Variationen von Cordon Bleu

Classico vom Kalb, mit Schinken und Greyerzer	38.50
Diavolo vom Schwein, mit Rohschinken Frühlingszwiebeln, Knobli, Chili und Taleggio	31.00
Gorgonzola vom Schwein, mit Rauchspeck, Spinat und Gorgonzola	31.00

serviert mit Pommes frites und
buntem Saisongemüse

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

Preise in CHF, Mehrwertsteuer von 7.7% inbegriffen

Poulet: CH, Kalb: CH, Schwein: CH, Lamm: NZ, AU, Rind: CH, PAR, URU Fisch: Je nach Fang