

Die Äusseren Stand – Klassiker

Our classics

Les classiques de l’Hôtel de Ville de l’Etat Extérieur

Beefsteak-Tatar mit Calvados, Cognac oder Whisky, dazu servieren wir Toast und Butter

*Beefsteak tartare with calvados, cognac or whisky,
served with toast and butter*

Steak tartare au calvados, cognac ou whisky,	70 g	25
toast et beurre	140 g	36

Original St. Galler „Chinder-Fesch“ -Bratwurst (230g, Metzgerei Schmid, St. Gallen) mit Rösti

Veal bratwurst XXL-size with roesti potatoes

Saucisse de veau rôtie „L’original de la Fête des Jeunes de St-Gall“,
rœsti au beurre 26

Kalbs–Cordon bleu, serviert mit Pommes frites Blattspinat und Kirschtomaten

Veal cordon bleu served with French fries, spinach and cherry tomatoes

Cordon bleu de veau, pommes frites, épinards en branches et tomates cerises 39

„Dämpfte Uhu“ – Geschnetzeltes, gedünstetes

Kalbfleisch an Zitronen-Petersiliensauce, mit Butterrösti

„Steamed owl“ – Sliced veal in lemon parsley sauce, roesti potatoes

„Grand duc étuvé“ – émincé de veau étuvé à la sauce au citron et au persil

Rœsti au beurre 28 / 36

Kalbslebertranchen nach Berliner Art, mit Apfelwürfelchen und Schalotten Butterrösti, Weissweinsrisotto oder Trockenreis

*Veal liver „Berlin style“, with apple and shallots, served with white wine risotto,
rice or roesti*

Tranches de foie de veau sautées aux pommes et aux échalotes

Risotto au vin blanc, riz créole ou rœsti 26 / 34

Gebratene Zanderfilets mit Mandeln und brauner Butter Trockenreis oder Salzkartoffeln

*Fillets of pike-perch pan-fried with almonds and brown butter,
rice or steamed potatoes*

Filets de sandre sautés au beurre et aux amandes

Riz créole ou pommes nature 27 / 35