



Restaurant Taggenberg
zum Essen

Taggenberg. willkommen.

Taggenberg. vorneweg.

Taggenberg-Salat

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

Nüssli-Salat

Kürbis, Ei, Croutons 17
- mit Ziegenkäse 19/27
- mit Kaninchen-Saltimbocca 24/31

Sesam Tuna-Bäckli

Meerbohne, Avocado 28/38

Entenleber-Terrine

Enten-Brioche, Traubencouli 28/38

Taggenberg. dazwischen.

Kürbis-Cocos-Suppe

Apfel-Chutney 10

Heilbutt-Ragout

Rote Linsen 26/42

Auberginen-Ravioli

Estragon-Schaum 21/32

Preise in CHF, verstehen sich inkl. MwSt

Herkunftsdeklaration: Kalb, Zander: Schweiz; Rindsfilet: Irland; Entenleber, Kaninchen: Ungarn; Tunfisch: Spanien; Heilbutt: Norwegen; Hummer: Kanada; Reh, Hirsch: Österreich; Rentier: Sibirien

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.

Pilz-Hacktätschli

Kartoffelstock, Rahmwirz

32

Brasato-Ravioli

Salbei-Nussbutter, Jus

26/38

Zander

Peperoni-Sauerkraut, Rosmarinkartoffel

47

Kalbskotelett vom Schrofenhof

Gemüse, Rosmarinkartoffel

58

Rehrücken und Hirsch-Bäckli

Spätzli, Rotkraut, Marroni

56

Taggenberg. auserlesen.

Confierter Hummer

Meerbohnen-Beet
Ananas, Macadamia-Pesto

Kaninchen-Saltimbocca

Steinpilz, Blumenkohl

Rentier-Rücken

Apfel-Birnen-Gratin
Butternuss

„Abe rot“

Rotkraut-Crème

Feigen-Brioche-Kuchen

Schoggimousse
Kaffee-Glacé

als Menü 112