



# Restaurant Taggenberg

zum Essen

## Taggenberg. willkommen.

### Taggenberg. vorneweg.

#### Taggenberg-Salat

Blattsalate, Gemüse, Frisches vom Markt  
für 2 Personen 14  
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 Schnabel & Team

## Taggenberg. klassisch.

<b>Pilz-Hacktätschli</b> Kartoffelstock, Rahmwirz	32
<b>Brasato-Ravioli</b> Salbei-Nussbutter, Jus	26/38
<b>Zander</b> Peperoni-Sauerkraut, Rosmarinkartoffel	47
<b>Kalbskotelett vom Schrofenhof</b> Gemüse, Rosmarinkartoffel	58
<b>Rehrücken und Hirsch-Bäckli</b> 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