

Lieber Gast

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

Ihr Concerto-Team

## UNSERE KÜCHE EMPFIEHLT

### Überraschungsmenü

Sie bestellen – den Rest erledigen wir.  
Lassen Sie sich überraschen

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>3 Gang Überraschungsmenü, pro Person</b> | <b>CHF 65.00</b> |
| <b>4 Gang Überraschungsmenü, pro Person</b> | <b>CHF 75.00</b> |

## VORSPIEL

11:30 – 23:00 UHR

**Nüsslisalat** CHF 15.00  
Speck | Ei | Meerrettich | Brotwürfel |

**Gemischter Salat "Victualia"** CHF 12.50  
Blattsalat | Gemüse | Sprossen | Speck |  
Brotwürfel | Kerne |

**Rinds-Tatar** klein CHF 21.50  
Ei | Zwiebel-Quiche | Kapern | gross CHF 29.50

**Ziegenkäse** CHF 17.50  
Warmer Ziegenkäse | Raps-Honig |  
Feigen | Blattsalat |

## SUPPE

**Griessklösschen-Suppe** CHF 10.50  
Rinderbrühe | Gemüsegewürfel | Griessklösschen |

**St. Galler** Samt-Suppe CHF 10.50  
Croutons | Kräuter |

## TAPAS

11:30 – 23:00 UHR

Geräuchertes Felchenfilet | Forellencreme-Couscous |  
Gemüsewürfel |

Mostbröckli-Tatar | Crème fraîche | Birnenspalten |  
Hausgemachter Brotkuchen |

Graved Lachs | Dill-Senfsauce |

Appenzeller Pantli | Toggenburger Hartkäse | Essiggemüse |

Zwiebel- Käse-Quiche | Kleines Salatbouquet |

Oliven | Sbrinz | Tomaten |

|                         |     |       |
|-------------------------|-----|-------|
| <b>Einzelpreis</b>      | CHF | 7.50  |
| <b>Zweier-Variation</b> | CHF | 14.50 |
| <b>Dreier-Variation</b> | CHF | 22.00 |

## VEGETARISCHER AKT

11:30 – 13:30 UHR | 17:30 – 21:30 UHR

### Concerto Dal

CHF 26.50

Beluga-, braune, rote Linsen | Gemüse |  
Kokosmilch | Gewürze | Basmatireis |

### Hausgemachte Casarecce

CHF 26.50

Steinpilze | Rahmsauce | Parmesanspäne |

## AUS DEM WASSER

### Gebratene Felchenfilets

CHF 32.00

Felchen | Pak Choi | Curry | Basmatireis |

**HAUPTAKT****11:30 – 13:30 UHR | 17:30 – 21:30 UHR**

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Rindsflank (Flanksteak) Sous vide gegart</b><br>Dal   Basmatireis                                 | CHF | 39.00 |
| <b>Wienerschnitzel vom Kalb</b><br>Preiselbeere   Pommes   Gemüse                                    | CHF | 42.00 |
| <b>Maispoulardenbrust</b><br>Cantadou-Sauce   Wirsing   Casarecce                                    | CHF | 29.50 |
| <b>Lammfilet</b><br>Gemüseragout   Couscous  <br>Minz-Joghurt   Harissa                              | CHF | 34.50 |
| <b>Olma Bratwurst</b><br>Pommes   Zwiebelsauce   | CHF | 22.00 |
| <b>Hausgemachte Penne all'Arrabbiata</b><br>Tomaten   Oliven   Knoblauch   Chili  <br>Scharfe Salami | CHF | 25.00 |
| <b>Portion Pommes</b>  | CHF | 10.50 |
| <b>Beilage Pommes</b>  | CHF | 6.50  |

## DESSERT

11:30 – 23:00 UHR

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Avvocato</b><br>Vanille-Glace   Espresso   Rahm | CHF | 6.50  |
| Gottlieber Tiramisu                                | CHF | 9.50  |
| Zweierlei Tobleronenmousse   Kompott               | CHF | 12.50 |
| Crème brûlée   Glace nach Wahl                     | CHF | 10.50 |

## GLACE SORTEN:

Vanille | Weisse Schokolade | Maroni | Sesam |  
Dunkle Schokolade (Vegan) |

|                   |         |          |
|-------------------|---------|----------|
| pro Kugel         | CHF     | 4.00     |
| Portion Rahm      | CHF     | 1.50     |
| <br>Monats-Sorbet | <br>CHF | <br>4.00 |

Die Preise sind inkl. MWST 7.7%

Deklaration Fleisch | Fisch:

Poulet | Ente

Wurst | Kalb | Rind

Lamm

Felchen

Frankreich

Schweiz

Australien | Neuseeland

Bodensee oder CH