

Restaurant

Chez M<sup>g</sup>rand  
aman  
L



## Vorspeisen & Suppen

### **Bunter Blattsalat**

**7.00**



serviert mit hausgemachter «Chez Grand Maman»-Sauce

### **Gemischter Salat**

**9.00**



### **Bärlauchsuppe**

**9.50**

mit Blätterteigflûte

## Hauptgerichte à la Grand Maman

### **Bärlauch Cordon Bleu vom Schwein**

**27.00**



mit Pommes Frites und Mischgemüse  
und hausgemachtem Ketchup

### **Risotto**

**25.00**

mit Feta-Käse und Ofengemüse



*Die Rezepte dieser Gerichte wurden unter Mitwirken unserer Grand Mamins entwickelt.*

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Schale	4.20
Tee / Punsch	4.20
Doppelter Espresso	5.50
Latte Macchiato	4.80
Cappuccino	4.50
Schoggi / Ovomaltine	4.20

## Offenausschank

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Mineralwasser	2.80	3.80	4.80
Süssgetränke	3.00	4.00	5.00
Hausgemachter Eistee	3.50	4.50	5.50
Traubensaft / Orangensaft	3.50	4.50	

## Bier / Saft

	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
Quöllfrisch Naturtrüb		5.30
Lager Bier, Panaché, Alkoholfrei	4.20	
Suurä Most alkoholfrei		5.30

Preise in CHF inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Aperitif

	<b>1 dl</b>	<b>7 dl</b>
Prosecco Valdobbiadene	6.50	45.00
Gespritzter Weisswein	6.50	
Aperol Spritz	8.50	
Campari, Cynar, Martini	5.50	
mit Zusatz (Soda, Orangensaft, ect.)	6.50	
Schweppes Bitter Lemon	4.00	

Preise in CHF inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Weisswein

10 cl

50 cl

75 cl

### **Wil Blanc de Pinot Noir AOC St. Gallen**

4.80

22.00

Rutishauser Weinkellerei AG, Scherzingen

Die sonnige Lage des Rebberges, gepflegt von der Ortsgemeinde Wil, verleiht dem «Wiler Gold» seine leuchtende Farbe. Ein spritziger Weisswein aus Pinot Noir Trauben. Verführerisch, blumige Noten gepaart mit beerigen Komponenten.

### **St. Saphorin**

4.80

22.00

Fonjallaz SA, Epesses

Ein trockener leichter Weisswein von hellgelber Farbe aus der Chasselas Traube, von schöner Intensität.

### **Müller Thurgau**

29.00

Familie Hausamann, Iselisberg

Die Weine bestechen durch ein ausgeprägtes und angenehmes Muskataroma. Mit ihrer jugendlichen Frische passen sie ausgezeichnet zu einem Aperitif, zu Fisch oder ganz einfach in eine fröhliche Runde.

### **Cuvée Blanche Convina AOC**

40.00

Abbaye de Vétroz, Vétron

Helles Goldgelb. Ein fruchtig, frischer Wein aus charakterstarken Rebsorten des Wallis. Jede trägt ihren Teil zum saftigen Geschmacksbild bei: Mandarine, Zitrone, Aprikose und Pfirsich, um einen Anfang zu machen. Mit einer mittleren Fülle, viel Frucht und einer abgerundeten Säure umschmeichelt er den Gaumen.

Preise in CHF inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

## Rotwein

	10 cl	50 cl	75 cl
<b>Wil Stadtwy Pinot Noir AOC St. Gallen</b>	4.80	22.00	
Rutishauser Weinkellerei AG, Scherzingen			
Zarte Fruchtaromen von roten Johannisbeeren ergeben zusammen mit floralen Noten eine perfekte Harmonie. Der geschmeidige Ansatz wird durch eine gute Struktur unterstützt und führt zielorientiert in ein fruchtbetontes Finale.			
<b>Primitivo di Puglia IGP, Italien</b>	4.80	22.00	
Swiss Drink Genossenschaft, Regensdorf			
Aromen von Erdbeermarmelade, schwarzen Beeren, Feige und würzige Aspekte dominieren das Bukett dieses Weins.			
<b>Graubünden Pinot Noir</b>			43.00
Jörg Obrecht Weine, Jenins			
Aus erlesenen Blauburgunder Trauben gekeltert, lange an der Maische gehalten mit intensivem fruchtig-beerigem Aroma unterstützt durch feine Gerbstoffe und leichter Würze.			
<b>Merlot del Ticino Belcampo</b>			44.00
Cantina Amann, Contone			
Kräftiges Rubinrot, harmonisches Bukett mit Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Pflaumen, gepaart mit einer angenehmen Würzigkeit und einer eleganten Vanillernote.			
<b>«Coto Mayor» Crianza DOC Rioja</b>			38.00
Rioja Vega, Navarra, Spanien			
Wunderbare Note von Leder, Tabak und Erde. Dahinter schmiegen sich sanft die Nuancen reifer Beeren, Dörripflaumen und Röstaromen. Diese Assemblage besticht neben spürbaren, gut eingebundenen Tanninen auch mit Noten von schwarzer Schokolade, Würze und Mineralität.			

Preise in CHF inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

## **Deklaration**

Für unsere bewährten Gerichte verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Herkunft.

Für Auskünfte zu Inhaltstoffen bzw. Allergenen (Sellerie, Nüsse, Mehl etc.) wenden Sie sich an unsere Servicefachmitarbeitenden.

## **Portionsgrössen**

Bei den Hauptgängen bieten wir Ihnen kleine Portionen mit einer Preisreduktion von CHF 4.00 an.

## **Bewohnerpreise**

Alle Bewohnenden der Thurvita profitieren von reduzierten Preisen bei nicht alkoholischen Getränken. Haustee & Mineralwasser servieren wir kostenfrei.

## **Jugendschutz**

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-jährige.