

BIER BEER

Radeberger Pilsner	Fl./ bottle 0,33 l	4,00 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier/ black beer	Fl./ bottle 0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Hefeweißbier/ wheat beer	Fl./ bottle 0,5 l	5,50 €
Clausthaler alkoholfrei/ non-alcoholic	Fl./ bottle 0,33 l	4,00 €

ALCOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

L'eau Sans Souci naturell/ medium	0,75 l	8,00 €
San Pellegrino	0,75 l	8,00 €
Acqua Panna	0,75 l	8,00 €
Schweppes		
Tonic Water ¹⁰ / Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ^{1, 10}	0,2 l	3,50 €
Coca Cola ^{1,2,3,9}	0,2 l	3,30 €
Coca Cola light ^{1,2,3,9}	0,2 l	3,30 €
Fanta ^{1,2,3}	0,2 l	3,30 €
Sprite ^{1,2,3}	0,2 l	3,30 €
Granini Apfelsaftschorle	0,2 l	3,30 €
Orangen-, Apfel & Tomatensaft	0,2 l	3,30 €

ZUSATZSTOFFE/ ADDITIVES:

1-mit Farbstoff	1- with food colour(s)
2-mit Konservierungsstoffen	2-with preservative(s)
3-mit Antioxidationsmittel	3-with anti oxidation agent(s)
4-mit Geschmacksverstärker	4-with flavour enhancer
5-mit Schwefeldioxid	5-with sulphur dioxide
6-mit Schwärzungsmittel,	6-with darkening agents
7-mit Phosphat	7-with phosphate
8-mit Milcheiweiß	8-with lactose
9-koffeinhaltig	9-contains coffee
10-chininhaltig	10-contains chitin
11-mit Süßungsmittel	11-with sweetener contains Aspartame
12-enthält eine Phenylalaninquelle	12-contains a source of phenylalanine
13-mit Taurin	13-with taurine

ALLERGENE/ ALLERGENS:

A-Gluten	A-Gluten
B-Krebstiere	B-Crustaceans
C-Eier	C-Eggs
D-Fisch	D-Fish
E-Erdnuss	E-Peanuts
F-Soja	F-Soj
G-Milch oder Laktose	G-Milk or Lactose
H-Schalenfrüchte	H-edible nuts
L-Sellerie	L- Celery
M-Senf	M-Mustard
N-Sesam	N-Sesame
O-Sulfite	O-Sulphites
P-Lupine	P-Lupine
R-Weichtiere	R-Molluscs

 WESTIN SUPERFOODS



KREATIV/ CREATIVE
INNOVATIV/ INNOVATIVE
MODERN/ MODERN

CHEF DE CUISINE THOMAS ADAM
RESTAURANT CANALETTO TEAM

KOMPOSITIONEN NACH
THOMAS ADAM

FRÜHJAHRSMENU SPRING MENU

Karotte hoch 5
mit Biskuit von der Fucinomöhre, Creme von der Urkarotte, blanchierten Bundmöhren,
Gelee und Jaune de Doubs Sorbet^{A,C,G,1,5,8}
Five kinds of carrot
with biscuit of the fucino carrot, cream of the primal carrot, blanched bunch carrots, jelly
and Jaune de Doubs sorbet^{A,C,G,1,5,8}

~~~

Sanddornsuppe  
mit fermentierten Pfeffer und Begonienblüten<sup>G,5,8</sup>  
Seabuckthorn soup  
with fermented pepper and begonia blossoms<sup>G,5,8</sup>

~~~

Schweinefilet im Blätterteig
mit Mangold und Pinienkernen gefüllt, an einer Variation von Orange und Zucchini mit
Rotkohlcreme und Ginjus^{A,C,5}
Pork fillet in puff pastry
filled with chard and pine nuts and a variety of orange, zucchini, red cabbage and gin
jus^{A,C,5}

~~~

Espressocreme  
mit Birnenkuchen, Beeren, Zitronenverbene und Bergamottensorbet<sup>A, C, G, 8, 9</sup>  
Espresso cream  
with pear cake, berries, lemon verbena and bergamot sorbet<sup>A, C, G, 8, 9</sup>


42 € in 3 Gängen / in 3 courses  
50 € in 4 Gängen / in 4 courses

mit korrespondierenden Weinen / with corresponding wines

57 € in 3 Gängen/ in 3 courses  
70 € in 4 Gängen/ in 4 courses

# DESSERT DESSERT

Himbeer Cheesecake  
mit Mascarponecreme und Brombeergel<sup>A,C,G,8</sup>  
Raspberry cheesecake  
with mascarpone cream and blackberry gel<sup>A, C, G, 8</sup>  
€ 8.50

Rhabarber Zimt Mousse   
auf einem Nuss- Schokoladenbeet mit Aperol-Kiwi Gelee und Joghurt Mango  
Eis<sup>C, E, G, 1, 5, 8</sup>  
Rhubarb cinnamon mousse  
with a nut chocolate bed, Aperol kiwi jelly and yoghurt mango ice cream<sup>C, E, G, 1 5, 8</sup>  
€ 8.50

Espressocreme  
mit Birnenkuchen, Beeren, Zitronenverbene und Bergamottensorbet<sup>A, C, G, 8, 9</sup>  
Espresso cream  
with pear cake, berries, lemon verbena and bergamot sorbet<sup>A, C, G, 8, 9</sup>  
€ 8.50

Parfait vom Kürbiskernöl  
auf Orangen- und Minzgelee mit dunkler Schokolade, Kirschen und  
Kokosnusschips<sup>C, G, 5, 8</sup>  
Parfait of pumpkin seed oil  
with orange and mint jelly, dark chocolate, cherries and coconut chips<sup>C, G, 5, 8</sup>  
€ 9.50

Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot<sup>2,3,5</sup>  
Selection of raw milk cheeses with fruit mustard and fruit bread<sup>2,3,5</sup>  
€ 9.50

# HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

## Fleisch/ Meat

Geschmorte Kaninchenkeule  
mit grünem Spargel, dazu Erdbeerchutney und Schalotten an Dauphin Kartoffeln<sup>A,C,G,L,M,5</sup>  
Braised leg of rabbit  
with green asparagus, strawberry chutney, shallots and dauphine potatoes<sup>A,C,G,L,M,5</sup>  
€ 24.50


~~~

Schweinefilet im Blätterteig
mit Mangold und Pinienkernen gefüllt, an einer Variation von Orange und Zucchini mit
Rotkohlcreme und Ginjus^{A,C,5}
Pork fillet in puff pastry
filled with chard and pine nuts and a variety of orange, zucchini, red cabbage and gin
jus^{A,C,5}
€ 23.50

Geflügel / Poultry

Filet vom Strauß
auf Pak Choi, gelber Paprikacreme an Shiitake Pilzen mit grüner Pasta und einer Kokos
Curry Sauce^{A,G}
Ostrich fillet
with pak choi, yellow pepper cream, shiitake mushrooms and green pasta with coconut
curry sauce^{A,G}
€ 29.50

Fisch / Fish

Gelbschwanzmakrele 
unter einer Bärlauchkruste an Kartoffelstrudel, Babyspinat, Pink Tiger Tomaten und
einer Zitronensauce^{A,C,D,G,5,8}
Yellowtail amberjack
with a wild garlic crust, potato strudel, baby spinach, pink tiger tomatoes and lemon
sauce^{A,C,D,G,5}
€ 26.50

Vegetarisch / Vegetarian

Erdnusseintopf mit blauen St. Galler Kartoffeln, Harissa, Brokkoli und Mini Mais an
Apfel und einem Pimpinellensud^{P,E}
Peanut stew with blue St. Galler potatoes, harissa, broccoli and baby corn, apple and a
salad burnet brew^{P,E}
€ 21.50




BERNARDO BELLOTTO BERNARDO BELLOTTO

Confierter Cobia
mit geröstetem Lauch und Paprikacreme auf einer
Ananas Olivenöl Emulsion und Affilla Kresse^{D,M,1,5}
Confit cobia
with roasted leek, pepper cream and a pineapple olive oil emulsion and affilla
cress^{D,M,1,5}

~~~

Cappuccino von der Süßkartoffel  
mit Kokosschaum und asiatischem Jakobsmuscheltatar<sup>B,D,G,N,R,5,8</sup>  
Sweet potato cappuccino  
with coconut foam and scallop tatar Asian style<sup>B,G,G,N,R,5,8</sup>

~~~

Gelbschwanzmakrele 
unter einer Bärlauchkruste an Kartoffelstrudel, Babyspinat, Pink Tiger
Tomaten und einer Zitronensauce^{A,C,D,G,5,8}
Yellowtail amberjack
with a wild garlic crust, potato strudel, baby spinach, pink tiger tomatoes and
lemon sauce^{A,C,D,G,5}

~~~

Himbeer Cheesecake  
mit Mascarponecreme und Brombeergel<sup>A,C,G,8</sup>  
Raspberry cheesecake  
with mascarpone cream and blackberry gel<sup>A,C,G,8</sup>

~~~

Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot^{2,3,5}
Selection of raw milk cheeses with fruit mustard and fruit bread^{2,3,5}

42 €	in 3 Gängen /	in 3 courses
50 €	in 4 Gängen /	in 4 courses
56 €	in 5 Gängen /	in 5 courses

mit korrespondierenden Weinen / with corresponding wines

57 €	in 3 Gängen/	in 3 courses
70 €	in 4 Gängen /	in 4 courses
81 €	in 5 Gängen /	in 5 courses




VORSPEISEN STARTERS

Confierter Cobia
mit geröstetem Lauch und Paprikacreme auf einer
Ananas Olivenöl Emulsion und Affilla Kresse^{D,M,1,5}
Confit cobia
with roasted leek, pepper cream and a pineapple olive oil emulsion and affilla cress^{D,M,1,5}
€ 9,50

Involtini vom Stubenküken
auf Karottenfettuccine in Weißwein-Senf Marinade an Grapefruit mit gerösteten
Cashewkernen^{M,5,6}
Involtini of the spring chicken
with carrot fettuccine, white wine mustard marinade and grapefruit with
roasted cashews^{M,5,6}
€ 8,50

Karotte hoch 5
mit Biskuit von der Fucinomöhre, Creme von der Urkarotte, blanchierten Bundmöhren,
Gelee und Jaune de Doubs Sorbet^{A,C,G,1,5,8}
Five kinds of carrot
with biscuit of the fucino carrot, cream of the primal carrot, blanched bunch carrots, jelly
and Jaune de Doubs sorbet^{A,C,G,1,5,8}
€ 8.50

Hausgeräucherter Ikarimi Lachs 
aus einem Apfel-Lorbeerrauch mit einer Variation von Pomelo, Schwarzen Bohnen,
Granatapfel und Mais an Avocado creme^D
Home-smoked Ikarimi salmon
cured in an apple- laurel smoke with a variety of pomelo, black beans, pomegranate and
corn with avocado cream^D
€ 9.50


STIPPEN SOUPS

Cappuccino von der Süßkartoffel
mit Kokosschaum und asiatischem Jakobsmuscheltatar^{B,D,G,N,R,5,8}
Sweet potato cappuccino
with coconut foam and scallop tatar Asian style^{B,G,G,N,R,5,8}
€ 9.50

Käse-Rahm mit Frühlingslauch und einem Rotweingel^{G,5,8}
Creamy cheese
with spring leek and red wine gel^{G,5,8}
€ 8.50

Rote Linsen Suppe
mit Sesam Grissini und Hippo Tops^{A,B,C,N,5}
Red lentil soup
with sesame breadstick and hippo tops^{A,B,C,N,5}
€ 9.50

Sanddornsuppe
mit fermentierten Pfeffer und Begonienblüten^{G,5,8}
Seabuckthorn soup
with fermented pepper and begonia blossoms^{G,5,8}
€ 9.50

Tomaten Mango Suppe 
mit Basilikumcreme und Kandis vom Ingwer^{1,5}
Tomato mango soup
with basil cream and ginger rock sugar^{1,5}
€ 8.50