

## HERZLICH WILLKOMMEN IM MARINA RESTAURANT

### DAS MARINA WALENSEE BIETET SEINEN GÄSTEN EINEN MOMENT FERIEEN.

Bei uns werden Sie mit kulinarischen Leckerbissen aus dem Sarganserland und der Schweiz verwöhnt. Wir wählen unsere Produkte mit grösster Sorgfalt aus und legen den Fokus auf eine regionale und nachhaltige Küche. Jedes unserer Gerichte hat eine eigene Geschichte zu erzählen, die wir Ihnen gerne näherbringen. Verschiedene Produkte werden tagesfrisch als altbewährte Klassiker oder neu interpretierte Speisen auf den Tisch gebracht. Mit dem Label Origine haben wir einen Partner gefunden, der uns eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung, eine hervorragend kulinarische Qualität und die ursprünglichen Produkt- und Produzentengeschichten bieten kann.

### SCHWEIZER WEIDERIND AUS MUTTERKUH-HALTUNG

Die Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürliche Haltungsform, welche das Tierwohl optimal berücksichtigt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und wird vorwiegend mit Muttermilch gefüttert - später auch mit Gras und Heu. Weiderinder verbringen von März bis Oktober täglich mindestens sechs Stunden auf der Weide. Im Winter bleibt die Herde im Stall mit grosszügigem Aussenbereich und eingestreuter Liegefläche. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor.

### ALPLAMM VOM FLUMSERBERG

Während den Sommermonaten übernehmen die Schafe auf natürliche Weise die Pflege der Alpwiesen, beugen mit der Weidetätigkeit der Verbuschung vor und fördern die Artenvielfalt. Aus der artgerechten und extensiven Produktion entsteht das geschmacklich herausragende Alplammfleisch.

### MOSER BIO BRIE

Ueli Moser experimentierte in seiner Spezialitätenkäserei im Berner Seeland mit ungezähmter Lebensfreude und Ehrgeiz an diesem Weichkäse. Bio-Milch liefert die Basis für den affinierten Brie. Mit zunehmendem Alter wird er cremig, zart im Teig und entwickelt ein würzig-kraftiges Aroma mit Akzenten von Gras und gerösteten Nüssen.

### QUELLPARK KUNDELFINGERHOF REGENBOGENFORELLE

Seit über 100 Jahren werden im idyllisch angelegten Quellpark Kundelfingerhof Fische gezüchtet. In diesem Naturparadies entspringt die grösste Quelle der Nordostschweiz und liefert reinstes Wasser für die modernen Zuchtbecken. Die ganzjährig gleichbleibende Wassertemperatur von maximal 10 °C sorgt für eine langsame wie auch naturnahe Aufzucht von Regenbogenforellen und Lachsforellen. Daraus ergibt sich eine hochwertige Fischqualität mit reinem Geschmack und fester, fettarmer Konsistenz.

**ENTFLIEHEN SIE DEM ALLTAG UND LASSEN SIE SICH EIN STÜCK GESCHICHTE SERVIEREN.  
GENIESSEN SIE DABEI DIE FANTASTISCHE AUSSICHT AUF DEN WALENSEE UND DIE IMPOSANTE  
BERGKETTE DER CHURFIRSTEN.**

# Winter - MENÜ

## *WINTER - MENU*

### **Petersilienwurzel Crèmesuppe**

*PARSLEYROOT CREME SOUPE*

mit frischer Gartenkresse  
*with fresh herbs*

**12**

\*\*\*

### **Schweizer Rindsschmorbraten**

*SWISS BEEF POT ROAST*

an Rotweinjus mit geschmorten Karotten und hausgemachten Spätzli  
*with redwine jus, roasted carrots and homemade spätzli*

**35**

\*\*\*

### **Creme Brulée**

*CREME BRULÉE*

mit caramelisierten Orangen und Rahm  
*with caramelized orange and whipped cream*

**11**

**3-Gänge 55**

**2-Gänge 45**

## MARINA STARTER

### MARINA STARTER

<b>CHÄSERRUGG · 2262 m.ü.M.</b>	<b>2 PERS.</b>	<b>32</b>
Zvieri Plättli mit Trockenwurst von der Metzgerei Cassani-Rüegg, Alpkäse, eingelegtes Gemüse, Rauchkastanien und Foccacia <i>Snack platter with dried sausage from butcher Cassani-Rüegg, alpine cheese, mixed pickels, smoky chestnuts and Foccacia</i>	<b>jede weitere Person</b>	<b>12</b>
<b>HINTERRUGG · 2306 m.ü.M.</b>		<b>11</b>
Tagessuppe <i>Daily soup</i>		
<b>SCHEIBENSTOLL · 2234 m.ü.M.</b>		<b>9.5</b>
Pommes Frites mit Wintertrüffel, Parmesan und Miso-Trüffelmayo <i>French fries with winter truffle, parmesan and miso-truffelmayo</i>		
<b>ZUESTOLL · 2235 m.ü.M.</b>		<b>12</b>
Randencarpaccio mit gerösteten Baumnusskernen, Baumnussöl, Wildkräuter und alter Balsamico <i>Beetrootcarpaccio with walnuts, walnutoil, wildherbs and old balsamico</i>		
<b>BRISI · 2279 m.ü.M.</b>		<b>16</b>
Schweinebauch mit Rauchkastanien, Gin-Honigjus und Stangensellerialesalat <i>Porkbelly with smoky chestnuts, gin-honeyjus and celerysalad</i>		
<b>FRÜMSEL · 2263 m.ü.M.</b>		<b>13</b>
2 Stück Capuns von La Culina in Bad Ragaz an Rahmsauce, überbacken mit Bergkäse und Röstzwiebeln <i>2 pieces of capuns from La Culina in Bad Ragaz with creamsauce, cheese and roasted onions</i>		
<b>SELUN · 2205 m.ü.M.</b>		<b>8.5</b>
Frittierte Zwiebelringe im Knuspermantel mit hausgemachter Tartar-Sauce <i>Crispy fried onion rings, served with home-made tartar sauce</i>		

## KALTE VORSPEISEN & SALATE

### COLD STARTERS & SALADS

<b>GRÜNER SALAT</b>		<b>9.5</b>
<i>GREEN SALAD</i>		
Verschiedene Blatt- und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz <i>Mixed leaf salads and wild herb salads from Bad Ragaz</i>		
<b>GEMISCHTER SALAT</b>		<b>12</b>
<i>MIXED SALAD</i>		
Verschiedene Rohkost- & Blatt- und Wildkräuter-Salate aus Bad Ragaz <i>Mixed salads and wild herb salads from Bad Ragaz</i>		
<b>WINTERSALAT</b>		<b>14</b>
<i>AUTUMN SALAD</i>		
Minilattich mit Parmesanflocken, Croûtons, Cherrytomaten und Orangendressing <i>Mini lettuce with parmesan, croutons, cherrytomatoes and orangedressing</i>		
<b>Als Hauptgang:</b>		<b>22</b>
Mit Bio-Bruderhahnbackhendl (Clavadetscher Malans) im Pankomantel <i>With bio brotherchickenschnitzel in panko coating</i>		
<b>MARINA SALATSCHÜSSEL</b>		
<i>MARINA SALAD BOWL</i>		
Saisonale Salate mit getrockneten Cranberry, Sprossen, gerösteten Nüssen und Croûtons dazu Hausdressing <i>Seasonal salads with dry cranberry seeds, roasted nuts and croutons with house dressing</i>		
	<b>1 PERS.</b>	<b>12.5</b>
	<b>jede weitere Person</b>	<b>6</b>
<b>SCHWEIZER RINDSTATAR</b>		
<i>SWISS BEEF TARTARE</i>		
mit Toastbrot, luftiger Butter und Wildkräuter-Salat <i>with toast, butter, and wild herb salad</i>		
	<b>80g</b>	<b>19</b>
	<b>160g</b>	<b>35</b>

## SUPPEN

### SOUPS

<b>PETERSILIENWURZEL CRÈMESUPPE</b> <i>PARSLEYROOT CREME SOUPE</i> mit frischer Gartenkresse <i>with fresh herbs</i>	<b>12</b>
<b>GULASCHSUPPE</b> <i>GULASCH SOUPE</i> Mit Rindfleisch und Kartoffeln <i>with beef and potatoes</i>	<b>14</b>
<b>RINDSKRAFTBRÜHE</b> <i>BEEF BROTH</i> mit Kräuterflädli und Gemüsebrunoise <i>with herbfädli and vegetables brunoise</i>	<b>11</b>

## VEGAN & VEGETARISCHE GERICHTE

### VEGAN & VEGETARIAN DISHES

<b>VEGANER BURGER</b> <i>VEGAN BURGER</i> The Beyond Burger mit Erbsenprotein mit Pommes Frites <i>The Beyond Burger with pea protein with french fries</i>	<b>24.5</b>
<b>MAMMOLI GNOCCHI</b> <i>MAMMOLI GNOCCHI</i> Gnocchi aus violetten Kartoffeln an Trüffelrahmsauce und frischem Wintertrüffel <i>Purple potato gnocchi with truffelcremesauce and fresh wintertruffel</i>	<b>28</b>
<b>MARINA KÄSESPÄTZLI-PFANNE</b> <i>MARINA CHEEESPÄTZLI</i> mit Gemüse, Bergkäse und Röstzwiebeln <i>with vegetables, mountain cheese and roasted onions</i>	<b>27</b>
<b>GLARNER ZIGERMACCARONI</b> <i>GLARNER CHEESE MACCARONI</i> mit separatem Apfelmus und Käse (A, C, G) <i>with separate apple sauce and cheese</i>	<b>19.5</b>

## HAUPTGÄNGE *MAIN DISHES*

<p><b>MARINA FITNESS-TELLER</b> Gemischter Salat und frische Früchte  <i>MARINA FITNESS DISH Mixed salad and fresh fruits</i>  mit Bio-Bruderhahnbackhendl (Clavadetscher Malans)  im Panko frittiert mit Preiselbeeren  <i>with brotherchickenschnitzel in panko coating and cranberries</i></p>	<b>33</b>
<p>mit Zander-Chnusperli und hausgemachter Sauce Tartar  <i>with crispy zander bites and homemade tartare sauce</i></p>	<b>36</b>
<p>mit veganen Zitronengras Crevetten und Mango-Chilli Chutney  <i>with vegan lemongras shrimps and mango-chilli chutney</i></p>	<b>32</b>

## FLEISCH & FISCH *MEAT & FISH*

<p><b>MARINA BURGER</b>  <i>MARINA BURGER</i></p> <p>Angus Beefburger mit 100% Rindfleisch, knuspriger Bauernspeck, Sauce Tartar, Ostschweizer Raclette-Käse, Sauce Andalouse und Pommes Frites  <i>Angus beef burger with 100% beef, crispy farmersbacon, tartare sauce, eastern Swiss raclette cheese, sauce andalouse and french fries</i></p>	<b>28</b>
<p><b>CORDON BLEU VOM FLUMSER SCHWEIN</b>  <i>PORK CORDON BLEU</i></p> <p>gefüllt mit Bauernschinken und rezentem Bergkäse vom Flumserberg mit Pommes Frites und Saison-Gemüse  <i>stuffed with ham and strong alpine cheese from Flumserberg with french fries and seasonal vegetables</i></p>	<b>34</b>
<p><b>SCHWEIZER ORIGIN WEIDERIND HOHRÜCKEN</b>  <i>RIBE EYE STEAK OF SWISS BIO BEEF</i></p> <p>an Pfefferrahmsauce mit Grillgemüse und Pommes Frites  <i>with green peppercorn sauce, grilled vegetables and french fries</i></p>	<p><b>200g 43</b>  <b>300g 49.5</b></p>
<p><b>FLUMSERBERG ORIGIN LAMMRACKS</b>  <i>FLUMSERBERG ORIGIN LAMBRACKS</i></p> <p>mit Kräuterkruste, Marktgemüse, roten Balsamico-Zwiebeln und hausgemachten Spätzli  <i>with herbcrust, market vegetables, red balsamico onions and homemade spätzli</i></p>	<b>40</b>
<p><b>GEBRATENES ORIGIN FORELLENFILET VOM KUNDELFINGERHOF</b>  <i>FRIED SWISS TROUT FILET</i></p> <p>an Mandelbutter mit Wildreis und Grillgemüse  <i>with herb butter sauce, wild rice and grilled vegetables</i></p>	<b>42</b>

# MARINA KÄSEFONDUE

## MARINA CHEESE FONDUE

**ALLE FONDUES SIND AB 2 PERSONEN ERHÄLTlich.**

*ALL FONDUES ARE AVAILABLE FROM 2 PERSONS.*

### **DAS ORIGINAL**

#### *THE ORIGINAL*

300g Hausmischung aus der Region von der Milchzentrale in Walenstadt  
dazu Fonduebrot, Kartoffeln und eingelegtes Gemüse  
*300 g house mix from the region of the milk headquarters in Walenstadt  
served with fondue bread, potatoes and pickled vegetables*

**p.P. 26**

### **FEUERWEHR**

#### *FIREFIGHTER*

300 g Hausmischung mit Chilikäse von der Milchzentrale in Walenstadt  
dazu Fonduebrot, Kartoffeln und eingelegtes Gemüse  
*300 g house mix with chili cheese from the milk headquarters in Walenstadt  
served with fondue bread, potatoes and pickled vegetables*

**p.P. 27**

### **TRÜFFEL & CHAMPAGNER**

#### *TRUFFLE & CHAMPAGNE*

300g Hausmischung mit Wintertrüffel und Champagner von der Milchzentrale in Walenstadt  
dazu Fonduebrot, Kartoffeln und eingelegtes Gemüse  
*300g house mix with winter truffle and champagne from the milk headquarters in Walenstadt  
served with fondue bread, potatoes and pickled vegetables*

**p.P. 29**

**AUF VORBESTELLUNG** AB 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

*AVAILABLE ON PRE-ORDER FROM TWO PEOPLE / PRICE PER PERSON*

**MARINA SALATSCHÜSSEL ALS VORSPEISE**

*MARINA SALAD BOWL AS A STARTER*

\*\*\*

**GANZE FORELLE MÜLLERINEN ART**

**46**

*WHOLE-FRIED TROUT*

von der Fischereizucht Schwendi aus dem Weisstannental mit brauner Butter und Gemüse garnitur  
*from the Schwendi fish farm in the Weisstannen valley with brown butter and grilled vegetables*

**GRAND CRU CHATEAUBRIAND 500G**

**73**

an Sauce Béarnaise und Gemüse garnitur  
*with béarnaise sauce and grilled vegetable*

**FONDUE CHINOISE a discrétion**

**54**

*FONDUE CHINOISE*

Rindfleisch, Pouletbrust, Schweinsnierstück und Kalbseckstück von Hand geschnitten, dazu Kompottfrüchte und verschiedene Dip Saucen  
*beef, chicken breast, pork loin and veal corner cut by hand with compotes and various dip sauces*

**BEILAGEN NACH WAHL**

*SUPPLEMENT OF YOUR CHOICE*

Pommes Frites, Maccaroni, hausgemachten Spätzli oder Wildreis  
*french fries, macaroni, homemade spätzli or wild rice*



## AUS DEM PIZZAOFEN

<b>PIZZA WINTER (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>20</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Apfel und Rohschinken <i>tomato sauce, mozzarella, brie, apple and rawham</i>	<b>GROSS</b>	<b>27</b>
<b>PIZZA WINTER VEGI (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>18</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Apfel und Rucola <i>Tomato sauce, mozzarella, brie, apple and rucola</i>	<b>GROSS</b>	<b>24</b>
<b>PIZZA TRÜFFEL (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>28</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Trüffel, und Rucola <i>tomato sauce, mozzarella, truffle, and rucola</i>	<b>GROSS</b>	<b>33</b>
<b>MARGHERITA (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>14</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano <i>tomato sauce, mozzarella, oregano</i>	<b>GROSS</b>	<b>18</b>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>17</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Bauernschinken, Oregano <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, country ham, oregano</i>	<b>GROSS</b>	<b>22</b>
<b>PIZZA SALAMI (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>16</b>
Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami, Oregano <i>tomato sauce, mozzarella, italian salami, oregano</i>	<b>GROSS</b>	<b>21</b>
<b>PIZZA DIAVOLO (PIKANT) (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>17</b>
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Knoblauch, Oliven, Peperoncini <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, olives, peperoncini</i>	<b>GROSS</b>	<b>24</b>
<b>PIZZA BBQ CHICKEN (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>19</b>
Tomatensauce, Pouletbruststreifen aus dem St. Galler Rheintal, rote Zwiebeln, Peperoni, BBQ-Sauce <i>tomato sauce, strips of St. Gallen Rhine Valley chicken breast, red onions, peppers, BBQ sauce</i>	<b>GROSS</b>	<b>23</b>
<b>PIZZA MARINA (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>21</b>
Tomaten, Mozzarella, Rindfleischstreifen, Grillgemüse <i>tomato sauce, mozzarella, strips of beef, grilled vegetables</i>	<b>GROSS</b>	<b>29</b>
<b>PIZZA VEGANA (A,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>17</b>
Tomatensauce, Champignon, Grillgemüse, Oregano <i>tomato sauce, mushrooms, grilled vegetables, oregano</i>	<b>GROSS</b>	<b>23</b>
<b>FLAMMKUCHEN MARINA (A,G)</b>		
«St. Galler Art» mit Hirtenkäse und Peperoni (Vegi) <i>„St.Galler Version“ with herder cheese and peperoni (vegi)</i>		<b>12</b>
«Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln (Fleisch) <i>„Elsässer Version“ with bacon and onions (meat)</i>		<b>14</b>

## MARINA KINDERMENÜ bis 12 Jahre

### MARINA KIDS MENU UNTIL 12 YEARS



#### MARINO (A,G)

Zander-Chnusperli mit Pommes Frites und Karotten  
*Crispy zander bites with french fries and carrots*

15



#### FLUMSI (A,C)

Älplermagronen mit Apfelmus und Käse  
*mountain macaroni with apple sauce and cheese*

13



#### HEIDI (A,C,G)

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Karotten  
*Swiss chicken nuggets with french fries and carrots*  
oder

13

VEGANE Chicken Nuggets  
*VEGAN chicken nuggets*

14



#### RÄUBERTELLER

ein leerer Teller zum Mitessen bei den Grossen  
*Robber plate, empty plate so the children can eat with the parents*

1.5



#### PETER (A,C,G)

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Karotten  
*Breaded pork schnitzel with french fries and carrots*

17.5

Dazu gibt es einen feinen Sirup.  
*Meals are served with a delicious syrup.*

**Habt ihr unser Spielzimmer, den «Marino Kids Club», schon entdeckt?**

*Have you discovered our playroom «Marino Kids Club» already?*

## DESSERTS

<b>CAFE AFFOGATO (A,C,G)</b>		<b>9.5</b>
<i>Vanilleglace mit einem Espresso-Shot vanilla ice cream with a shot of espresso</i>		
<b>COUPE DÄNEMARK (A,C,G)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>8</b>
<i>COUPE DENMARK</i>	<b>GROSS</b>	<b>12</b>
<i>Vanilleglace mit Rahm und Schokoladensauce vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce</i>		
<b>BANANENSPLIT (A,C,G,H)</b>	<b>KLEIN</b>	<b>10.5</b>
<i>BANANA SPLIT</i>	<b>GROSS</b>	<b>12</b>
<i>Frische Bananen mit Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm fresh bananas with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>		
<b>TIRAMISU IM GLAS (A,G,H)</b>		<b>12</b>
<i>TIRAMISU IN A GLAS</i>		
<b>KAISERSCHMARRN (A,C,G)</b>		<b>14.5</b>
<i>KAISERSCHMARRN mit Vanilleglace und Preiselbeerkompott with vanilleglace and cranberrycompott</i>		
<b>Creme Brulée (C,G)</b>		<b>11</b>
<i>CREME BRULÉE mit caramelisierten Orangen und Rahm with caramelized orange and whipped cream</i>		
<b>SCHOKOKÜCHLEIN MIT BAILEYSGLACE (A,C,G,H)</b>		<b>12</b>
<i>CHOCOLATE CAKE WITH BAILEYS ICE CREAM</i>		
<b>SORBET ZITRONE (Vegan)</b>		<b>9</b>
<i>LEMON SORBET Zitronen-Sorbet und Wodka lemon sorbet with vodka</i>		
<b>SORBET HIMBEER (Vegan)</b>		<b>9</b>
<i>RASPBERRY SORBET Himbeer-Sorbet und Swiss Gin raspberry sorbet with swiss gin</i>		
<b>RAHMGLACE (C/G)</b>	<i>Vanille, Tiramisu, Milkschokolade, Kaffee, Erdbeer, Baileys ICE CREAM vanilla, tiramisu, milk chocolate, coffee, strawberry, baileys</i>	
<b>SORBETS</b>	<i>Himbeer, Zitrone, Mango SORBET raspberry, lemon, mango</i>	
<b>PREIS PRO KUGEL</b>	<i>PRICE PER SCOOP</i>	<b>3.5</b>
<b>RAHMZUSCHLAG</b>	<i>EXTRA WHIPPED CREAM</i>	<b>1.5</b>

## **PRODUKT - PARTNER** *PRODUCE PARTNERS*

### **BROT** *BREAD (CH)*

Städtlibeck GmbH, 8880 Walenstadt, [www.staedtlibeck.ch](http://www.staedtlibeck.ch)  
Romers Hausbäckerei, 8717 Benken, [www.romers.ch](http://www.romers.ch)  
Aryzta Hiestand, 8952 Schlieren-Zürich, [www.aryzta.ch](http://www.aryzta.ch)

### **FISCH** *FISH (CH)*

Fischerei Frosch, Hanspeter Gubser, 8880 Walenstadt, [www.fischereifrosch.ch](http://www.fischereifrosch.ch)  
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon, [www.bianchi.ch](http://www.bianchi.ch)  
Transgourmet Schweiz AG, 3302 Moosseedorf, [www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)

### **WILD UND FLEISCHPRODUKT** *MEAT PRODUCTS (CH/EU)*

Ru-Fleisch, Marcel Rupf, 8890 Flums, [www.rufleisch.ch](http://www.rufleisch.ch)  
Cassani & Rüegg Metzger, 8882 Unterterzen, [www.cassanimetzger.ch](http://www.cassanimetzger.ch)  
Traita fina, 5600 Lenzburg, [www.traita fina.ch](http://www.traita fina.ch)  
Rageth Comestibles AG, 7302 Landquart, [www.rageth.ch](http://www.rageth.ch)  
Clavadetscher, 7208 Malans, [www.malanser.ch](http://www.malanser.ch)  
Transgourmet Schweiz AG, 3302 Moosseedorf, [www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)

### **KÄSE, JOGHURT** *CHEESE, YOGHURT (CH)*

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893 Hochwiese, [www.marchhof.ch](http://www.marchhof.ch)  
Alp Tannenboden, 8898 Flumserberg-Tannenboden

### **EIER** *EGGS (CH)*

Bio Eier, Heinz Schlegel, 8893 Flums-Hochwiese

### **OBST UND GEMÜSE** *FRUIT AND VEGETABLES (CH)*

Ecco-Jäger, Philipp Gschwend, 7310 Bad Ragaz, [www.ecco-jaeger.ch](http://www.ecco-jaeger.ch)

### **ALLERGENINFORMATIONEN** *ALLERGY INFORMATION*

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere und Muscheln / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja  
G-Milch & Laktose / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Sulfite

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*A-Cereals containing gluten / B-Crustaceans / C-Egg / D-Fish / E-Peanuts / F-Soya  
G-Milk and lactose / H-Nuts / L-Celery / M-Mustard / N-Sesame / O-Sulphites*

*Please inform us about any intolerances and allergies. We will be happy to provide you with detailed information about possible allergens in the individual dishes.*

*All prices are in CHF including VAT at the statutory rate.*