

# Restaurant im Park



## Liebe Gäste

Im Restaurant im Park ist die kulinarische Vielfalt des Heidilandes und der Schweiz Programm. Traditionelle Rezepturen, zubereitet mit einem Hauch Kosmopolitismus, frisch und unkompliziert angerichtet: So kommen unsere Gerichte daher. Unsere Partner sind mehrheitlich regionale Produzenten und Lieferanten. Diese versorgen uns tagtäglich mit Ware von einwandfreier Qualität. Da kommt Freude auf beim Kochen. Freude, mit der wir hoffentlich auch Ihren Gaumen begeistern können. Wir wünschen guten Appetit!

Ihr Sorell Hotel Tamina



SORELL HOTEL  
TAMINA

## Vorspeisen

	1/2	1/1
Geissenkäse vom Thomas Stadelmann aus Unterwasser im Toggenburg serviert auf einem heissen Stein Salatbouquet an Quitten-Essigsauce vom Schloss Salenegg		18.00
Hühnerleber-Terrine Tamina mit Belugalinsensalat und Apfel-Chutney Toast und Butter	14.00	18.00

	1/2	1/1
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Weisstannental mit Blattsalaten und Sprossen Toast und Butter		22.00
Rindstatar (100 g oder 150 g) von Hand geschnitten nach Ihren Wünschen am Tisch zubereitet Toast und Butter	25.00	36.00

## Salat

	1/2	1/1
Salatbuffet Viele knackige Blatt- und Gemüsesalate mit drei hausgemachten Saucen und verschiedenen Zutaten	9.00	13.00
Nüsslalat Heidiland mit knusprig gebratenem Speck, Ei, Kräutern und einer Baumnussvinaigrette	12.00	16.00
Blatssalat Herrschäftler Art Blatssalat mit Ragazer Alpkäse, Birnen und Nüssen beträufelt mit einer Honigsauce mit Apfelessig vom Schloss Salenegg		22.00

## Suppen

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Leberknödeln	9.00
Bündner Gerstensuppe nach einem Rezept aus dem Engadin	10.00
Maienfelder Rieslingschaumsüppchen	12.00

## Hauptgerichte

	1/2	1/1
Kalbsschnitzel im Mandelmantel gefüllt mit St. Galler Weichkäse von Thomas Stadelmann und Bündner Rohschinken Pommes frites und Marktgemüse		38.00
Kalbsgeschnetzeltes an einer Baumpilzsauce mit knuspriger Butterrösti	28.00	34.00
Geschnetzelte Kalbsleber flambiert an Cognacsauce mit knuspriger Butterrösti	25.00	30.00
Pouletbrust gefüllt mit Rohschinken, Brie und Schabziger auf Birnensauce Maluns und Marktgemüse		28.00

Preise in CHF inkl. 8.0 % MwSt.

Rindsfilet aus dem Kräutersud auf kräftigem Balsamicojus Salzkartoffeln und Marktgemüse	49.00
Lammhuftbraten im Senf-Kräutermantel an Thymianjus Bratkartoffeln und Marktgemüse	36.00
Schweins Cordon bleu Tamina gefüllt mit Bergkäse und Vorderschinken Pommes frites und Marktgemüse	28.00
Schweinsbratwurst vom Wollschwein mit leichtem Zitronengeschmack Kartoffelstock und Gemüse	22.00
Churer Kutteln mit Gemüsewürfeln und Tomaten Salzkartoffeln	24.00

Preise in CHF inkl. 8.0 % MwSt.

	1/2	1/1
Bündner Krautpizokel mit Wirz und Speck		27.00
Capuns nach Prättigauer Art mit Bündner Salsizstreifen	21.00	26.00

Preise in CHF inkl. 8.0 % MwSt.

## Frische Forellen und Saibling aus dem Weisstannental

Forelle blau aus dem Sud mit brauner Butter Schnittlauchkartoffeln oder Reis	33.00
Gebratene Forelle aus dem Ofen gefüllt mit Kräutern Schnittlauchkartoffeln oder Reis	33.00
In Butter gebratenes Saiblingfilet auf einem Gemüsebeet mit Zuckerschoten Kartoffelschnee	36.00

## Vom Grill

Pouletbrust mit verschiedenen Blattsalaten und Früchten an Himbeervinaigrette	24.00
Kalbsschnitzel Bratkartoffeln mit Thymian und grilliertem Gemüse	34.00
Rindshohrückensteak 250 g (Rib eye) vom Holzen auf Schalottenkonfit Ofenkartoffeln und Sour Cream	52.00

## Vegetarisch

	1/2	1/1
Puschlaver Pizzocheri vom Bonetti mit Kartoffeln, Gemüsewürfeln und Ragazer Bergkäse		22.00
Knusprige Pizolerrösti mit Bergkäse und Spiegelei	17.00	23.00
Weissweinrisotto mit Steinpilzen und Pfifferlingen	20.00	25.00

## Dessert

Apfelküchlein auf warmer Vanillesauce	9.00
Grossmutter's Orangenköppli auf Kokoscreme mit Orangenfilets	10.00
Dunkles Tobleronemousse mit frischen Saisonfrüchten	12.00
Mascaronemousse auf Erdbeer-Rhabarberkompott	12.00
Limoncelloparfait mit Apfelkompott und Schlagrahm	14.00
Gebrannte Creme	9.00

Preise in CHF inkl. 8.0 % MwSt.

Frischer Fruchtsalat	10.00
mit Rahm	11.00
Riesen-Meringue	10.00
mit Schlagrahm und Früchten	
Käse vom Milchmann	10.00
drei bis vier Sorten (ca. 90 g)	
Kuchen und Wähen	Tagesangebot
Eine Kugel Glace	4.00
Zwei Kugeln Glace	7.00
Drei Kugeln Glace	9.00
Portion Rahm	1.00

Preise in CHF inkl. 8.0 % MwSt.

## Herkunftsdeklaration

Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Fleisch aus tierfreundlicher Haltung. Die Lammhuft kommt aus Australien.

### **Unsere Lieferanten**

ecco-jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz

Rageth Comestibles AG, Landquart

Carna Grischa AG, Landquart

Holzen Fleisch GmbH, Ennetbürgen

Metzgerei Kalberer, Vilters

Forellenzucht Schwendi, Mainrad Gmür, Schwendi im Weisstannental

Milchzentrale Bad Ragaz AG, Peter Signer, Bad Ragaz