

DESSERT

	CHF
Süessmostcrème Schlagrahm 	10.00
Coupe Nesselrode Vanilleglacé Linzerteigcrumbel Rahm Vermicelles Merengues	13.50
Ragusa Schaumkuss Vanillebirne	16.00
Apfel – Jalousie frisch gebacken (15 - 20 Min) Grand Marnier Sauce	16.00
Kalte Lust Sortiment Glacé Schokolade Vanille Haselnuss Erdbeere Joghurt Heidelbeere Popcorn – Karamell – Fleur de Sel	7.50

Deklarationen

Fleischherkunft: Sofern nichts anderes bezeichnet, stammt unser Fleisch aus der Schweiz.

Rindfleisch: Schweiz, Argentinien, Uruguay |

Lamm: Australien, kann mit hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Fischherkunft: Schweiz

Brot Herkunft: Korn.Haus Dussnang

Feinbeck Dietsche Mönchwilien

Eier: Bio Hof Eugster, Demeter

Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir haben ein ausgebildetes Fachpersonal, das Sie unterstützen, beraten und Ihnen die nötige Sicherheit geben wird.

Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag: Ruhetag

Mittwoch, Donnerstag und Sonntag: 9 bis 18 Uhr

Freitag: 9 bis 23 Uhr

Alle übrigen Tage für Events oder Anlässe auf Anfrage



À la Carte

20. März – 10. Mai

Shalin Diethelm und Saša Radovanovic, Murgtalstrasse 2, 9542 Mönchwilien
071 565 97 46 info@essguet.ch www.essguet.ch www.villa-sutter.ch

ÜBERRASCHUNGSMENU

	CHF
5 Gang Menü	110.00
Lassen Sie sich überraschen geniessen Sie einfach im ungewissen Sein. Geben Sie unserem Personal durch, was Sie nicht mögen und geniessen Sie das Überraschungsmenü. Nur Tischweise bestellbar ab zwei Personen.	

VORSPEISEN

KALT	CHF
Blattsalat hauseigene Sprossen	12.00
Dip Plättli	16.00
Randenpüree Aioli Baba Ganoush	
Delicato Brötli Fleur de Sel	
WARM	CHF
Kokos – Currysuppe   	12.50
Lindenblütengeflügelcrèmesuppe 	12.50
Mit Lindengin – Destillerie Brunner	+4.00
Knusprige Maissticks Aioli hauseigene Sprossen  	15.00
Fettuccine Bärlauchpesto Feta  	16.00
Geröstete Baumnüss	
Pulled Pork Krokette Würzige Meisterbrühe 	16.00
Asiatischer Kräutsalat	

HAUPTGANG

	CHF
Märwiler Poulet Filet im Knuspermantel 	29.00
Pommes Frites Cocktailsauce	
Gefüllter Walliserbraten mit Aprikosen Jus 	35.00
Bratkartoffeln Gemüse garnitur	
Pulled Pork Kroketten Asiatische Meisterbrühe 	38.00
Gebratene Reismudeln	
Lammnierstück Kräuterjus 	43.00
Knusprige Maissticks mit Aioli Gemüse garnitur	
Rindsfilet 200g Portweinjus	58.00
Weissweinsrisotto Gemüse garnitur	
VEGETARISCH / FISCH	CHF
Zitronenrisotto Feta 	28.00
Fettuccine Bärlauchpesto Grana Padano 	29.00
Egli Filet im Bierteig Cocktailsauce 	34.00
Pommes Frites Gemüse garnitur	
Sautiertes Swiss Alpine Lachsfilet	38.50
Zitronenrisotto Gemüse garnitur	