



JÄGERHOF

\*\*\*Hotel / Restaurant

auserlesene Frischküche &  
kulturelle Störgänge

Amuse-bouche  
24-Gänge  
Vom  
Bodenseefisch

*St. Gallen 24. September 2008*

*Rohmariniertes vom Saibling*

\*\*\*

*Sushi*

\*\*\*

*Felchenterrine auf weissem Tomatenmousse*

\*\*\*

*Saiblingstatar mit Kartoffelsalat und Sauerrahm*

\*\*\*

*Graved Seeforelle mit roher Röstli und Senf*

\*\*\*

*Rauchfischsuppe*

\*\*\*

*Roher Zander mit Tomaten, Koriander und süssen Linsen*

\*\*\*

*Felchenröllchen auf Gurkensalat*

\*\*\*

*Peperonimousse mit marinierter Seeforelle*

\*\*\*

*Gebackene Kretzerli mit Knoblauchmayonaise*

\*\*\*

*Bouillabaisse*

\*\*\*

*Knuspriges Fischbällchen auf Gemüsesalat*

\*\*\*

*Wels mit caramelisierten Randen und Parmesan*

\*\*\*

*Spiegelei vom Hecht mit Cremespinat*

\*\*\*

*Gefülltes Kretzerli mit Zwiebelkompott*

*Fischtortellini an Vanille beurre blanc*

\*\*\*

*Warm geräucherter Zander mit Randentarte tatin*

\*\*\*

*Saiblingsröllchen mit Mangold*

\*\*\*

*Hechtsoufflee mit Safrankern*

\*\*\*

*Felchenleberli mit rotem Apfelkompott*

\*\*\*

*Zandercanneloni*

\*\*\*

*Felche auf Kürbisstampf*

\*\*\*

*Hecht im Kartoffelmantel mit Safrankraut*

\*\*\*

*Speckwels mit Ofenzwiebel*

\*\*\*

*Haselnussmousse mit Botzi Birne*