



Herzlich Willkommen im Restaurant «Wave». Unser Küchenteam unter der Leitung von Christian Göpel und Max Muranka und die Servicecrew unter der Leitung von Thomas Buchschuster freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen.

Unser Chefkoch empfiehlt

ab 2 Personen, am Tisch tranchiert

***Traditionelles Chateaubriand
Sauce Béarnaise
Gratin Dauphinois
kleines Gemüse***

CHF 70.00 pro Person

***Saibling vom Alten Rhein
Kaviar***

***Kichererbsen, Winterspinat
Buttermilch-Beurre blanc***

CHF 65.00

Vorspeisen

**Kürbis
Buchweizen, Quitte
Reblochonkäse** 🍷 🍷

CHF 26.00



**Coquilles Saint-Jacques
Topinambur
Boskopäpfel, Kräutersud** 🍷 🍷

CHF 30.00



**Hirschrücken und -schinken
Belugalinsen, Chinakohl
Kumquat** 🍷

CHF 30.00



Suppen

**Petersilienwurzelsuppe
Kräuteröl
Sbrinzklösschen**

CHF 19.00




**Oxtail claire
Raviolo, Wurzelgemüse**

CHF 19.00

Hauptgänge


Trüffeltagliolini
Schnittlauch, Milchschaum 🌿

als Vorspeise CHF 26.00
als Hauptgang CHF 36.00



Brust und Confit der Bressepoularde
Entenstopfleber
Rotkohl, Orange
Kräuterknödel

CHF 58.00




Alpenzander
Randenrisotto
Safranschaum
Pistazie

CHF 60.00

Desserts


ab zwei Personen
Crêpes Suzette flambées

CHF 22.00



Maroni
Trüffelbirne
Lebkuchenglace 🌿

CHF 19.00



Erlesener Käse vom Brett
von unserem Affineur
Kündig in Rorschach

kleine Portion CHF 17.00
grosse Portion CHF 23.00



Hausgemachte Glace und Sorbets
Limettensorbet, Kräutensorbet,
Passionsfruchtsorbet
Vanilleglace, Lebkuchenglace

CHF 4.60

Degustationsmenü





Stellen Sie sich Ihr Menü aus unserer
Karte selber zusammen.

3 Gänge CHF 95.00

4 Gänge CHF 128.00

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.

-  glutenfrei
-  lactosefrei
-  vegetarisch
-  vegan

Herkunftsnachweis

Jakobsmuschel	USA
Saibling	Schweiz
Rind	Schweiz
Bresspoularde	Frankreich
Hirsch	Schweiz / Österreich
Zander	Schweiz