

Vorspeisen

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat <i>Unsere hausgemachten Salatsaucen sind: italienisch, französisch und thousand Island</i> <i>Oder Sie machen Ihre Sauce selber am Tisch mit feinem Essig und Öl vom Fass</i>	12.50
Bunter Herbstsalat mit gebackenen Käsekugeln	16.50
Hausgemachte Perlhuhngalantine mit Quitten-Aroniachutney und kleinem Salatbouquet	19.50
Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen und gebratener Speck	16.50
Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter	8.00
Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild Toast und Butter	19.50/32.50

Zusätzlich gibt's die Tagesempfehlungen!

Suppen

Wildkraffbrühe mit Griessklösschen	14.50
Kürbiscremesüpli mit steirischem Kürbiskernöl	13.50
Steinpilzcremesuppe mit geräucherter Entenbrust	15.50
Apfel-Ingwersüppchen mit Mostbröcklistreifen	15.50

Hauptgerichte

Rehpfeffer Jäger Art garniert mit Speckstreifen, Croutons und Champignons Hausgemachte Spätzli	36.50
Geschmorte Hirschkeulen-Tranche an feiner Wildpreiselbeersauce Pilzpolenta-Terrine und Apfelrotkraut	31.50
Zarte Rehschnitzeli mit Waldpilzragout Hausgemachte Spätzli und Apfelrotkraut	44.50
Reh-Rückenfilet rosa gebraten Wildrahmsauce mit Aroniabeeren Pilzpolenta-Terrine und Apfelrotkraut	53.50
Wildgeschnetztes an Pilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli	36.50
US-Rindsfilet vom Grill Feine Kräuterbutter Bratkartoffeln Gemüse garnitur	54.50
Mörschwiler Perlhuhn-Brüstchen an Senfsauce auf Rahmsauerkraut Bratkartoffeln	34.50
Original österreichischer Tafelspitz Apfelmeerrettich Bratkartoffeln und Cremespinat	34.50
Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse gefüllt Pommes frites und Gemüse	32.50

Zusätzlich gibt's die Tagesempfehlungen!

Fisch

**Gebratenes Bodensee-Felchenfilet auf Rahmsauerkraut
Bratkartoffeln** 35.50

**Riesencrevetten (Vietnam) vom Grill
mit Tomaten- Chillirahmsauce
Butterreis und Gemüse** 45.50

Zusätzlich gibt's die Tagesempfehlungen!

Vegetarisch

**Gebackene Apfel-Appenzeller Empanadas
(vom Culinariumkönig 2017)
mit feinem Herbstgemüse** 26.50

**Feiner Steinpilzrisotto mit Parmesan und
Wachtel Spiegelei** 28.50

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites 14.50

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites 14.50

Butterspätzli und Käse 10.50

(zum Dessert gibt's für die Kleinen eine Kugel Glace)

Desserts

Hausgemachte gebrannte Creme	10.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin	12.50
Zartes Marronimousse mit Holunderkompott	14.50
Vermicelles mit Kirsch, Meringues und Rahm	10.50
dazu eine Kugel Vanilleglace	14.50
Zwetschgenparfait mit Tübacher Rotweinzwetschgen	15.50
Dessertüberraschung „Löwen“ (3 verschiedene Desserts)	17.50
Eingelegte Tübacher Rotweinzwetschgen mit Zimt Glace	14.50
Trauben-Sorbet mit eingelegten Grappa-Trauben	15.50
Cassis Sorbet mit Prosecco	14.50
Spezielle Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot	16.50
Wie wär's mit einem Gläschen	
australischem Portwein oder	9.80
einem feinen Süsswein ?	14.50
Für die Kleinen:	
Zootiere mit Glace gefüllt (Tasse zum Mitnehmen)	9.50
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso,	
Zimt	
Sorbets: Trauben, Cassis	
pro Kugel	4.00
Portion Rahm	2.00