

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 Wintersalat mit gebackenen Käsekugeln	16.50
Nüsslisalat mit Nüssen, Cranberry und Belperknolle	16.50
Hausgebeizter Randenlachs (aus Bündner Zucht) mit Gin Honig-Dillsauce und Toast	23.50
Gebratene Entenleber auf warmem Birnenbrot serviert mit kleiner Salatgarnitur	28.50
Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter	8.00
Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild Toast und Butter	19.50/32.50
Dünn geschnittenes Rindscarpaccio mit Belperknollen und feinem Zitronenolivenöl	21.50

Suppen

Hausgemachte Ochsenchwanzsuppe mit Gemüse und Ochsenchwanzwürfeli	14.50
Kürbiscremesüpli mit steirischem Kürbiskernöl	13.50
Petersilienwurzelcremesüpli mit mariniertem Lachsspiessli	15.50

Hauptgerichte

US-Rindsfilet vom Grill	
Asiatische Tom Ka Sauce mit Gemüse und Sojasprossen	
Ingwer-Pilwreis	54.50
Mit gebratener Entenleber	59.50
Original österreichischer Tafelspitz	
Apfelmeerrettich	
Bratkartoffeln und Cremespinat	35.50
Rindsschmorbraten vom Hohrücken	
Rotweinsauce	
Butterspätzli und Gemüse	36.50
Schweinsfilet-Medaillons an feiner Senfrahmsauce	
Butterspätzli	
Gemüse	36.50
Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli	
und Appenzeller-Käse gefüllt	
Pommes frites und Gemüse	32.50
Mörschwiler Ribelmaispouletbrüstli vom Grill	
Rahmsauce mit Dörrbirnen	
Spinatrisotto mit Parmesan	34.50
Gekochter Kalbskopf mit Gemüsevinaigrette und	
Kartoffeln	26.50

Zusätzlich gibt's die Tagesempfehlungen!

Fisch

Red Snapperfilet auf Tomatensalsa mit Oliven und Kapernbeeren serviert mit Bratkartoffeln 38.50

Gebrautes Zanderfilet mit feiner Kräuterrahmsauce Butterreis und Gemüse 39.50

Bodensee Felchenfilets vom Grill mit Zitronenolivenöl Bratkartoffeln und Cremespinat 35.50

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

Feine Blätterteigpastetli mit Waldpilzragout 26.50

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

Spinatrisotto mit Parmesan, Cherrytomaten und Spiegelei 24.50

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
Grand Cru Schokoladengugelhöpfli serviert mit einer Kugel Vanilleglace	15.50
Dessertüberraschung „Löwen“ (3 verschiedene Desserts)	16.50
Dattel- Amarettomousse mit Glühweinbirne	14.50
Tübacher Rotweinzwetschgen mit Zimt Glace	14.50
Trauben-Sorbet mit eingelegten Grappa-Trauben	15.50
Mandarinen-Sorbet mit getrockneten Physalis und Prosecco	15.50
Spezielle Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot	16.50
Wie wär's mit einem Gläschen australischem Portwein oder einem feinen Süsswein ?	9.80 14.50
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Grappa, Zimt Sorbetes: Trauben, Mandarinen pro Kugel	4.00
Portion Rahm	2.00