

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 Sommersalat mit gebackenen Käsekugeln <i>(Sauce nach Wunsch)</i>	16.50
Eisbergsalat mit gebratenen Speckstreifen	13.50
Geräucherter Swiss-Lachs mit Honig-Dillsauce und Salatgarnitur	21.50
Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter	8.00
Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild Toast und Butter	19.50/32.50

Zusätzlich gibt's jeden Tag Empfehlungen !!!

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterbrätspätzli	13.50
Tomatencremesüppi mit Rahmhaube und Chorizospiessli	14.50

Hauptgerichte

Rindsfilet vom Grill
Sushibutter
Nüdeli mit Gemüse asiatische Art 51.50

mit gebratener Entenleber 57.50

Original österreichischer Rinds-Tafelspitz
Apfelmeerrettich
Neue Bratkartoffeln
Cremespinat 35.50

Kalbspillard (Flach geklopftes Kalbsschnitzeli)
Limettensauce
Neue Bratkartoffeln
Sommergemüse 38.50

Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli
und Appenzeller-Käse gefüllt
Pommes frites
Sommergemüse 33.50

Pouletbrüstli von Robin Geisser, Mörschwil
auf Sommergemüse-Ragout
Butterreis 32.50

Zusätzlich gibt's jeden Tag Empfehlungen !!!

Fisch

Swiss alpine Lachssteak aus Lostallo GR vom Grill
Limettensauce
Neue Bratkartoffeln
Sommergemüse **39.50**

Bodensee-Felchenfilet in Butter gebraten
Zitronenolivenöl
Weissweinsrisotto
Sommergemüse **35.50**

Loup de mer (Meerwolf)
auf Ciocca-Randen Carpaccio mit
Meerrettichsauce
Butterreis **44.50**

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

Feine Limettenravioli an Chilirahmsauce
mit gehobeltem Parmesan **28.50**

Bunter Salatteller mit gebackenem Fetakäse
dazu Knoblauchbrötchen **26.50**

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites **14.50**

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites **16.50**

Butternüdeli und Käse **12.50**

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

Desserts

Hausgemachte gebrannte Creme	10.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin	12.50
Erdbeerparfait mit marinierten Goldacher Erdbeeren	14.50
Frische Goldacher Himbeeren mit Vieille Framboise und 1 Kugel Vanille-Glace	15.50
Mürbeteig-Törtchen gefüllt mit Vanille-Creme und frischen Erdbeeren	15.50
Grand Cru Schokoladengugelhöppli serviert mit einer Kugel Vanilleglace oder Erdbeerglace	15.50
Himbeersorbet mit Vieille Framboise vom Fassbind	15.50
Wie wär's mit einem Gläschen australischem Portwein oder einem feinen Süsswein ?	9.80 14.50
Für die Kleinen: Pierino-Tasse gefüllt mit Nussglacé (zum mitnehmen)	9.50
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Sorbets: Himbeer, Zitronen pro Kugel	4.00
Portion Rahm	2.00