

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
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce und kleinem Salatbouquet	19.50/34.50
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

Rinds-Kraftbrühe mit Kräuterbrätspätzli	14.50
Tomatencremesüpli mit Rahmhaube und Chorizospiessli	14.50

Hauptgerichte

Australisches Rindsfiletsteak vom Grill
Sushibutter
Nüdeli mit Gemüse asiatische Art **52.50**

mit gebratener Entenleber **58.50**

Original österreichischer Rinds-Tafelspitz
Apfelmeerrettich
Neue Bratkartoffeln
Cremespinat **35.50**

Kalbspaillard (Flach geklopftes Kalbsschnitzeli)
Limettensauce
Vollmond Pommes frites
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 **34.50**

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 36.50

Loup de mer (Meerwolf) toskanische Art
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Artischocken
Kapern und Kartoffelwürfel 44.50

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli
mit Walliserkäse- und Aprikosen-Füllung
an Rahmsauce mit getrockneten Aprikosenstreifen 28.50

Risotto mit getrockneten Tomaten, Oliven,
Artischocken und Zucchetti-Spaghetti 28.50

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 Zitronen-Creme und frischen Erdbeeren	15.50
Goldacher Beeren mit Zitronencreme überbacken serviert mit einer Kugel Fior di Latte framboise	16.50
Hausgemachtes 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, Pistazie Caramelito, Creme de la Gruyère mit Meringue, Fior di Latte framboise	
Sorbets: Himbeer, Zitronen pro Kugel	4.00
Portion Rahm	2.00