

Vorspeisen

Grüner Salat	11.50
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>	13.50
Bunter Sommersalat mit gebackenen Käsekugeln <i>(Sauce nach Wunsch)</i>	17.50
Knackiger Eisbergsalat an leichter Cesar-Dressing mit Parmesan und Brotroutons	14.50
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce und kleinem Salatbouquet	21.50/34.50
Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter	8.00
Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild Toast und Butter	21.50/34.50

Zusätzlich gibt's jeden Tag Empfehlungen !!!

Suppen

Rinds-Kraftbrühe mit Kräuterbrätspätzli	14.50
Tomatencremesüpli mit Rahmhaube und Popcorn	14.50
Kalte Peperoni-Wassermelonensuppe mit Chorizospiess	15.50

Hauptgerichte

Rindsfilet vom Grill sommerliche Peperoni-Tomatensalsa Weisseinrisotto	53.50
mit gebratener Entenleber + Fr. 10.00	
Original österreichischer Rinds-Tafelspitz Apfelmeerrettich Neue Bratkartoffeln Cremespinat	35.50
Zarte Kalbsschnitzeli vom Grill Limettensauce Tagliatelle Sommergemüse	42.50
Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse gefüllt Pommes frites Sommergemüse	34.50
Pouletbrüstli von Robin Geisser, Mörschwil auf Sommergemüse-Ragout Butterreis	35.50

Zusätzlich gibt's jeden Tag Empfehlungen !!!

Fisch

**Penne Imperiale
Riesencrevetten an rassisger Tomatenrahmsauce
mit Cognac flambiert** 46.50

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

**Bodensee-Felchenfilet in Butter gebraten
Zitronenolivenöl
Weissweinrisotto
Sommergemüse** 36.50

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

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

**Penne an feiner Tomaten- Chilirahmsauce
mit geschmorten Cherrytomaten und Rucola** 28.50

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites 14.50

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites 16.50

Butternüdeli und Käse 12.50

Desserts

Hausgemachte gebrannte Creme	10.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin	12.50
Erdbeerparfait mit marinierten Goldacher Erdbeeren	15.50
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 Vanilleglace	16.50
Himbeersorbet mit Vieille Framboise vom Fassbind	15.50
Spezielle Käseauswahl mit hausgemachtem Fruchtbrot	16.50
Wie wär's mit einem Gläschen australischem Portwein oder einem feinen Süsswein ?	9.80 14.50
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Sorbets: Himbeer, Zitronen pro Kugel	4.00
Portion Rahm	2.00