

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 Wintersalat mit gebackenen Käsekugeln	17.50
Nüsslisalat mit Nüssen, Datteln und Belperknolle	18.50
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
Swiss Alpine Rauchlachs mit Dill-Senfsauce, Toast und kleinem Salat	24.50

Suppen

Hausgemachte Ochschwanzsuppe mit Gemüse und Ochschwanzwürfeli	16.50
Kürbiscremesüppchen mit steirischem Kürbiskernöl	14.50
Sellerie-Apfelcremesüppi mit mariniertem Lachsspiessli	16.50

Hauptgerichte

Rindsfilet vom Grill	
Aceto Balsamicobutter	
Weissweinrisotto und Gemüse garnitur	54.50
Mit gebratener Entenleber	64.50
Original österreichischer Tafelspitz	
Apfelmeerrrettich	
Bratkartoffeln und Cremespinat	37.50
Rindsschmorbraten vom Hohrücken	
Rotweinsauce	
Butterspätzli und Gemüse	37.50
Kalbssteak vom Grill mit Pilzrahmsauce	
Butterspätzli	
Gemüse	49.50
Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli	
und Appenzeller-Käse gefüllt	
Pommes frites und Gemüse	36.50
Kalbsschnitzel mit asiatischer Gemüsefüllung	
Sweet and Sour Sauce	
Passionsfruchtrisotto	42.50
Saftiges Rippli mit Meerrettichsauce	
Bratkartoffel und Sauerkraut	32.50

Zusätzlich gibt's die Tagesempfehlungen!

Fisch

Eismeer-Saiblingsfilet auf Tomatensalsa mit Oliven und Kapernbeeren serviert mit Bratkartoffeln 39.50

Gebratenes Swiss Alpine Lachssteak aus Lostallo mit feiner Kräuterrahmsauce Butterreis und Gemüse 41.50

Bodensee Felchenfilets vom Grill mit Zitronenolivenöl Bratkartoffeln und Cremespinat 37.50

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

Ravioli mit feiner Füllung aus Ricotta, Tomaten und Peperoni an leicht rassisger Tomaten-Chilirahmsauce 28.50

Spinatrisotto mit Parmesan, Cherrytomaten und Spiegelei 28.50

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites 14.50

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites 16.50

Butterspätzli und Käse 12.50

Desserts

Hausgemachte gebrannte Creme	11.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin	13.50
Grand Cru Schokoladengugelhöfli serviert mit einer Kugel Vanilleglace	16.50
Dessertüberraschung „Löwen“ (3 verschiedene Desserts)	17.50
Dattel-Amaretto-Mousse mit feinen Sauerkirschen	15.50
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, Zimt	
Sorbets: Trauben, Mandarinen	
pro Kugel	4.50
Portion Rahm	2.50