



# Vorspeisen

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat	12.50
Salatschüssel ab 2 Personen (gemischter Salat mit Speck und Ei)	14.50/Pers
Rinds-Tatar dazu Briochetoast und Butter ca.90g	25.50
Thurgauer Rieslingsuppe mit Rohschinkengrissini	13.00
Krevetten Aglio e olio mit Chili und Knoblauch dazu hausgemachtes Knoblauchbrot	25.50
Hausgemachtes Knoblauchbrot	11.50

# Unsere Haus-Spezialitäten

Rinds-Tatar dazu Briochetoast und Butter ca.160g	35.50
Pouletflügeli mit Sauce nach Wahl (Fragen Sie uns) dazu Pommes frites	29.50
Schweins-Cordon Bleu *	35.50
„Klassisch“(Bauernschinken und Greyerzer)	
„Diavola“(Chorizo, Chili und Greyerzer)	
Original-Wienerschnitzel vom Kalb mit Wildpreiselbeerenkonfitüre*	41.50
Grilliertes Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter*	39.50
Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites	29.50
Schweinsfiletmedaillon mit Morchelsauce*	39.50
Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus 	28.50
Sämiger Safranrisotto mit Ofengemüse und Radicchio verfeinert mit gehobeltem Parmesan 	29.50

\*Beilagen: Pommes Frites / Spaghetti / Safranrisotto / Ofengemüse / Salat  
Jede zusätzliche Beilage CHF 6.50 / Gemüse CHF 7.50

# Saucen

Kräuterbutter und Pfeffersauce  
Morchelsauce CHF 6.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

## Fleischdeklaration

Poulet-, Schweine-, und Kalbfleisch beziehen wir aus Schweizer Produktion

Das Rindsfilet beziehen wir aus der USA (Kann mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

Crevetten aus Vietnam

Unser Brot wird in der Schweiz produziert

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt