

speisekarte

DIE 3 SCHÖNSTEN WORTE IM LEBEN:

essen

ist

fertig

WER **a** SAGT MUSS AUCH **PERO** SAGEN

Negroni Sbagliato

CHF 14.00

Green Spritz

CHF 13.50

ALKOHOLFREI

Cucumis - Gurkenlimonade

CHF 7.50

Alkoholfreier Prosecco

CHF 8.00

**ODER DOCH LIEBER WAS
FLÜSSIGES....**

Grappa klar	2 cl	9.00
Grappa barrique	2 cl	10.00
Plantation Barbados Rum	4 cl	13.00
Daguot Gin	4 cl	15.00
Tschin Gin	4 cl	15.00
GinSTR Stuttgart Dry Gin	4 cl	15.00
Engine Gin	4 cl	15.00
Oban Whisky	4 cl	13.00
Laphroaig Quater Cask Whisky	4 cl	15.00
Remy Martin VSOP Cognac	2 cl	9.00
Bitter und Liqueure Appenzeller Braulio Röteli Ramazotti Cynar Pastis Averna	4 cl	7.00
Fruchtbrände Alte Birne Alte Zwetschge Alte Quitte Himbeere Marille	2 cl	7.00
Heuschnaps	2 cl	7.00
Baileys	4 cl	8.00
Martini Bianco Vermouth	4 cl	7.00
Antica Formula Vermouth rosso	4 cl	7.00
Negroni		15.00

LONGDRINK + CHF 3.00

süßes

Affogato al caffè 7.50
Vanilleglace | Espresso

Lagser Tiramisu 11.50

Spaghettieis 11.50
Vanilleglace | Rahm | Erdbeersauce | weisse Schoggistreusel

Weisses Schoggimousse Törtchen 14.50
Blutorange

Gerührter Eiskaffee 12.50
Mocca | Kirsch | Rahm

Vermicelle 12.50
Vanilleglace | Meringue | Rahm

Hausgemachte Glace | Sorbet
Sauerrahm

weitere hausgemachte glace | sorbet
nach tagesangebot – fragt uns!!!

Glace von Carte D`or 4.00
Schoggi | Vanille | Stracciatella | Baumnuss
Erdbeere | Mocca | Zitrone

+ Rahm 1.50

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte
Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem
Team

alle preise inklusive mwst.

SUPPEN

Pflaumen Essenz 14.50
Pak Choi

Meerrettichcremesuppe 16.50
Matjes

salate | VORSPEISEN

Blattsalat 12.50
Eingelegtes Wurzelgemüse | gerösteter Kernmix

Nüsslisalat mit Ei 13.50

wahlweise mit:
Speck + CHF 3.00
Belper Knolle + CHF 3.00

Dressing zur Wahl
French, Balsamico, Parmesan

Burrata 19.50
Cima di Rapa | Cantaloupe-Melone | Granatapfel | Basilikum

Rindstatar 70 g 21.00
Toastbrot | Crème fraîche | Eigelbcreme | Schnittlauch 130 g 31.00
Röstzwiebeln

Gebeizter Heilbutt 21.00
Rande | Gurke | Grapefruit | Avocado | Sesam

Onkel Manne`s Maultaschen 19.00
Zwiebel | Jus

HAUPTGÄNGE

steaks IN DER pfanne SERVIERT
mit Jus und Kräuterbutter

Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein 240 g	28.00
Kalbs-Hohrücken 200 g	39.00
Rindsfilet 180 g	43.00

Beilagen Pasta Fregola Sarda Sämige Polenta Pommes Frites	7.00
---	------

Saucen
wahlweise auch mit

Chimichurri
Pfeffersauce

Tagliolini Rindsfiletstreifen Gemüse	32.00
--	-------

Tagliolini Riesencrevetten Tomaten Babyblattspinat	32.00
--	-------

Geschmorte Haxe vom Spanferkel Kartoffeln Gemüse	39.00
--	-------

Gebratenes Lachsfilet Swiss Alpine Schwarzer Reis Lauch	42.00
---	-------

Gmüestätschli Linsen Hirse Kurkuma Safran Mandel Aprikose	29.00
---	-------

KINDERKARTE

Portion Pommes Frites	9.50
------------------------------	------

Schwingerhörnli Tomate Tomatensauce Parmesankäse	11.00
--	-------

Schwingerhörnli Gehacktes Gehacktem Apfelmus Parmesankäse	14.00
---	-------

Chicken Nuggets Pommes Frites	16.00
---	-------

Schweinsschnitzel Pommes Frites	17.00
---	-------

Fleischdeklaration

Rind: Schweiz, Irland
Schwein: Schweiz, Deutschland
Kalb: Schweiz
Riesencrevetten MSC: Vietnam
Heilbutt: Island
Lachs: Schweiz

vegan ODER vegetarisch?
frag GERNE UNSER team NACH
WEITEREN GERICHTEN!