

speisekarte

DIE 3 SCHÖNSTEN WORTE IM LEBEN:

essen

ist

fertig

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

Negroni Sbagliato

CHF 14.00

Zitronenmelissen Spritz

CHF 13.50

ALKOHOLFREI

Alkoholfreier Prosecco

Pierre Chavin | Pierre Zero Sparkling | Chardonnay

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
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 Vanilleglace Espresso	8.00
Lagser Tiramisu	12.50
Spaghettieis Vanilleglace Rahm Erdbeersauce weisse Schoggistreusel	11.50
Vermicelle Vanilleglace Meringue Rahm	13.50
Gerührter Eiskaffee Mocca Kirsch Rahm	12.50
Schoggibombe Zwetschge Schoggi	14.50
Hausgemachte Glace Sorbet Sauerrahm Zwetschge	
Glace von Carte D`or Schoggi Vanille Stracciatella Baumnuss Erdbeere Mocca Zitrone	4.50
+ Rahm	1.50
Weitere hausgemachte Glace Sorbet nach Tagesangebot – fragt uns!!!	

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

alle Preise inklusive MwSt.

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe Pesto	13.50
Wildconsommé Ravioli Preiselbeere Eierschwämmli Mascarpone	16.50

saLate | VORSPEISEN

Blattsalat Eingelegtes Gemüse gerösteter Kernmix Kräuter	13.50
Dressing zur Wahl French Balsamico Feige – rosa Pfeffer	
Onsen Ei Pilze Hollandaise Kräuter Wurzelbrot	16.50
Rindstatar italienisch	70 g 22.00 130 g 32.00
Roastbeef vom Rehrücken Mango Curry Kürbis rote Zwiebeln	22.50
Escabeche vom Zander Wurzelgemüse schwarzer Knoblauch Brotroutons Dill	22.50

HAUPTGÄNGE

steaks IN DER pfanne SERVIERT mit Jus und Kräuterbutter

Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein 240 g 28.00

Kalbs-Hohrücken 200 g 39.00

Hirschrücken 180 g 42.00

Rindsfilet 180 g 43.00

Beilagen 7.00
Sämige Polenta | Serviettenknödel | Pommes Frites

Saucen
wahlweise auch mit
Chimichurri
Preiselbeer – Schoggi Jus

Tagliolini Rindsfiletstreifen 32.50
Gemüse

Tagliolini Riesencrevetten 32.50
Tomaten | Babyblattspinat

Ossobuco vom Hirsch 42.00
Serviettenknödel | Maroni | Speck | Birne

Gebratenes Wolfsbarschfilet 42.00
Fenchel | Kartoffeln

Gnotschi 29.00
Kürbis | Apfel | Ingwer | Kräuter

**VEGAN ODER VEGETARISCH?
FRAG GERNE UNSER TEAM NACH
WEITEREN GERICHTEN!**

KINDERKARTE

Portion Pommes Frites 9.50

Schwingerhörnli Tomate 11.00
Tomatensauce | Parmesankäse

Schwingerhörnli Gehacktes 14.00
Gehacktem | Apfelmus | Parmesankäse

Chicken Nuggets 16.00
Pommes Frites

Schweinsschnitzel 17.00
Pommes Frites

Fleischdeklaration

Rind: Schweiz, Irland
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz
Krabben: Nordsee - Holland
Riesencrevetten MSC: Vietnam
Wolfsbarsch: Griechenland
Zander: Dänemark
Hirsch: Österreich, Deutschland
Reh: Österreich