

SUPPEN

Pikante Kürbissuppe 12.50
Zitronengras | Kokos

Pilz-Consommé 12.50
Pilze | Kartoffel | Lauch | Petersilie

salate | VORSPEISEN

Blattsalate der Saison 12.00
Datteltomaten | geröstete Kernmix

Dressing zur Wahl

French
Balsamico
Hagebutte

Ziegenkäse Crème Brûlée 17.50
Kürbis | Chicorée | Orange | Fenchel

Rindstatar 70 g 19.00
130 g 29.00
Toastbrot | Crème fraîche | Eigelbcreme | Röstzwiebeln

Terrine von der Gänseleber 21.50
Dunkle Schoggi | Johannisbeere | Steinpilz | Pumpernickel

Matjestatar 18.50
Gurke | Gin | Parmesan | Nussbrot

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

Hirsch-Entrecôte 200 g 36.00

Beilagen 7.00
Pasta Fregola Sarda | Sämige Polenta | Pommes Frites

Saucen

Wahlweise auch mit Pfeffersauce

Tagliolini Rindsfiletstreifen 31.00
Gemüse

Tagliolini Riesencrevetten 29.50
Tomaten | Babyblattspinat

Hirschleber „Berliner Art“ 37.00
Kartoffelstock | Zwiebel | Apfel

Gebratene Gelbflossenmakrele 43.00
Kartoffelschaum | Sauerkraut | Speck | Trauben

Geschmorter Kürbis 28.00
Couscous | Joghurt | Koriander | Peperoni
Gurke | Granatapfel | Datteln

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 | EU
Schwein: Schweiz
Kalb: Schweiz | EU
Riesencrevetten MSC: Vietnam
Hirsch: EU
Gelbflossenmakrele: EU
Gänseleber: EU
Matjes MSC: EU

süßes

Affogato al caffè Vanilleglace Espresso	7.50
Vermicelle Vanilleglace Meringue Rahm	10.50
Lagser Tiramisu	10.50
Spaghettieis Vanilleglace Rahm Erdbeersauce weisse Schoggistreusel	10.50
Feigen – Schoggi Törtchen Feige Pistazie Schoggi	12.50
Gerührter Eiskaffee Mocca Kirsch Rahm	11.50
Hausgemachte Glace Sorbet Sauerrahm Pistazie Brombeere Zwetschge	
Glace von Carte D`or Schoggi Vanille Stracciatella Baumnuss Erdbeere Mocca Zitrone	4.00
+ 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.