

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

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 Vanilleglace Espresso	8.00
Lagser Tiramisu	12.50
Spaghettieis Vanilleglace Rahm Erdbeersauce weisse Schoggistreusel	11.50
Panna Cotta Schokolade Heidelbeere Rosmarin	11.50
Gerührter Eiskaffee Mocca Kirsch Rahm	12.50
Zerstörte Zitronentarte Himbeere Meringue	13.50
Hausgemachte Glace Sorbet Sauerrahm	
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

Gelbe Gazpacho Chorizo	13.50
Tomatenessenz Ravioli Basilikum Pinienkerne getrocknete Tomaten	14.50

saLate | vORsPEISEN

Blattsalat Rettich Gurke Peperoni gerösteter Kernmix Kräuter	13.50
Dressing zur Wahl French Balsamico Brombeere	
Burrata Brotsalat Erdbeeren Tomate Basilikum Minze Frühlingszwiebel	19.50
Rindstatar italienisch	70 g 22.00
Toastbrot Eigelbcreme Tomaten Parmesan Basilikum rote Zwiebeln Olive	130 g 32.00
Gebeiztes Saiblingsfilet Cantaloupe - Melone Gurke Stangensellerie Dill Frischkäse	21.00

HAUPTGÄNGE

steaks IN DER pfanne SERVIERT
mit Jus und Kräuterbutter

Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein 240 g 28.00

Kalbs-Hohrücken 200 g 39.00

Rib Eye-Steak 200 g 42.00

Rindsfilet 180 g 43.00

Beilagen 7.00
Pasta Fregola Sarda | Kartoffeln mit Kräuterquark | Pommes Frites

Saucen

wahlweise auch mit

Chimichurri
Pfeffersauce

Tagliolini Rindsfiletstreifen 32.50
Gemüse

Tagliolini Riesencrevetten 32.50
Tomaten | Babyblattspinat

Gebratene Pouletbrust 32.50
Gemischter Reis | Lauch | Zitrone

Gebrautes Doradenfilet 42.00
Kartoffel | Kapern | Oliven | Artischocken | Tomaten

Gerösteter Blumenkohl 29.00
Süßkartoffel | Labneh | Pinienkerne | 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
Riesencrevetten MSC: Vietnam
Dorade: Türkei
Saibling: Island
Pouletbrust: Schweiz