

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 |
| Grand Marnier Parfait Erdbeeren | 14.50 |
| Gerührter Eiskaffee Mocca Kirsch Rahm | 12.50 |
| Panna Cotta Rhabarber Butterstreusel | 11.50 |
| 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

| | |
|--|-------|
| Geflügel - Consommé Gemüse Frühlingszwiebeln | 14.50 |
| Spargelcremesuppe Flusskrebse | 16.50 |

saLate | VORSPEISEN

| | |
|--|---------------------------|
| Blattsalat Eiszäpfli Gurke Peperoni gerösteter Kernmix Kräuter | 13.50 |
| Dressing zur Wahl French Balsamico Zitrone - Bärlauch | |
| Bruschetta grüner – weisser Spargel Datteltomate Kresse Fetakäse | 19.50 |
| Rindstatar italienisch | 70 g 22.00 130 g 32.00 |
| Toastbrot Eigelbcreme Tomaten Parmesan Basilikum rote Zwiebeln Olive | |
| Gebratene Jakobsmuscheln Erbsen Chorizo Peperoni | 21.00 |
| Rinderzunge Vinaigrette Gewürzgurke Zwiebel Kapern Eiszäpfli Meerrettich Tomate | 19.50 |

HAUPTGÄNGE

steaks IN DER pfanne SERVIERT mit Jus und Kräuterbutter

Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein 240 g 28.00

Kalbs-Hohrücken 200 g 39.00

Rib Eye-Steak 200 g 42.00

Rindsfilet 180 g 43.00

Beilagen 7.00

Pasta Fregola Sarda | Kartoffelstampf mit Frühlingszwiebeln
Pommes Frites

Saucen

wahlweise auch mit

Chimichurri
Pfeffersauce

Tagliolini Rindsfiletstreifen 32.50

Gemüse

Tagliolini Riesencrevetten 32.50

Tomaten | Babyblattspinat

Gebratene Maispoularde 39.00

Aubergine | Tomate | Cous - Cous

Gebratenes Heilbuttfilet 42.00

grüner Spargel | Kartoffelstampf | Frühlingszwiebeln | Bärlauch
Hollandaise

Erbsen Tätschli 29.00

Frühlingszwiebeln | Thymian | Morcheln | Kichererbse | Soja

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

Heilbutt: Dänemark

Jakobsmuschel: Holland

Maispoularde: Frankreich

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