

# 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....**

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

**LONGDRINK + CHF 3.00**

## süßes

<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace   Espresso	8.00
<b>Lagser Tiramisu</b>	12.50
<b>Spaghettieis</b> Vanilleglace   Rahm   Erdbeersauce   weisse Schoggistreusel	11.50
<b>Vermicelle</b> Vanilleglace   Meringue   Rahm	13.50
<b>Gerührter Eiskaffee</b> Mocca   Kirsch   Rahm	12.50
<b>Matcha Törtchen</b> Litschi   dunkle Schoggi	14.50
<b>Hausgemachte Glace   Sorbet</b> Sauerrahm   Litschi	
<b>Glace von Carte D`or</b> Schoggi   Vanille   Stracciatella   Baumnuss Erdbeere   Mocca   Zitrone	4.50
<b>+ Rahm</b>	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

<b>Schwarzwurzelcrèmesuppe</b> Trüffelöl   Pilze	14.50
<b>Rindsconsommé</b> Flädli	15.50

## saLate | VORSPEISEN

<b>Blattsalat</b> Eingelegtes Gemüse   gerösteter Kernmix   Kräuter	13.50
<b>Nüsslisalat</b> Ei   Speck   Belper Knolle	17.50
<b>Hausgemachte Dressings zur Wahl</b> French   Balsamico   Apfel	
<b>Eingelegter Camembert</b> Chinakohl   Radicchio   Rotweibirne   Nussbrot   Orange	17.50
<b>Rindstatar   Zwiebel</b>	70 g 22.50 130 g 32.50
<b>konfiertes Heilbuttfilet</b> Speck   Rande   Sellerie	23.00

# HAUPTGÄNGE

## steaks IN DER pfanne SERVIERT mit Jus und Kräuterbutter

<b>Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein</b> 240 g	29.00
<b>Kalbs-Hohrücken</b> 200 g	39.00
<b>Hirschrücken</b> 180 g	42.00
<b>Rindsfilet</b> 180 g	43.00
<b>Beilagen</b>	7.00
Sämige Polenta Kartoffelstampf mit Frühlingszwiebeln Pommes Frites   die Dicken	

### Saucen

#### wahlweise auch mit

Chimichurri  
Pfeffersauce

<b>Tagliolini Rindsfiletstreifen</b>	33.50
Gemüse   Jus	
<b>Tagliolini Riesencrevetten</b>	33.50
Tomaten   Babyblattspinat	
<b>Rindsroulade</b>	39.00
Speck   Zwiebeln   Essiggurke   Rotkraut   Kartoffelstampf Frühlingszwiebeln	
<b>Szegediner Gulasch vom Zanderfilet</b>	42.00
Sauerkraut   Kartoffeln   Crevettenfond	
<b>Geschmorter Spitzkohl</b>	29.00
Kartoffeln   Peperoni   Taleggio	

# KINDERKARTE

<b>Portion Pommes Frites   die Dicken</b>	9.50
<b>Schwingerhörnli Tomate</b>	12.00
Tomatensauce   Parmesankäse	
<b>Schwingerhörnli Gehacktes</b>	15.00
Gehacktem   Apfelmus   Parmesankäse	
<b>Chicken Nuggets</b>	16.00
Pommes Frites   die Dicken	
<b>Schweinsschnitzel</b>	17.00
Pommes Frites	

### Fleischdeklaration

Rind: Schweiz, Irland  
Schwein: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Hirsch: Österreich  
Riesencrevetten ASC: Vietnam  
Heilbutt: Island  
Zander: Polen

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