

# 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>Lagavulin 16 Years   Whisky</b>	4 cl	15.00
<b>Remy Martin VSOP   Cognac</b>	2 cl	9.00
<b>Bitter und Liqueure</b> Appenzeller   Braulio   Röteli   Ramazotti   Cynar   Pastis Averna	4 cl	7.00
<b>Fruchtbrände</b> Alte Birne   Alte Zwetschge   Alte Quitte   Himbeere   Marille	2 cl	7.00
<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

**Affogato al caffè** 8.00  
Vanilleglace | Espresso

**Lagser Tiramisu** 12.50

**Spaghettieis** 11.50  
Vanilleglace | Rahm | Erdbeersauce | weisse Schoggistreusel

**Vermicelle** 13.50  
Vanilleglace | Meringue | Rahm

**Gerührter Eiskaffee** 12.50  
Mocca | Kirsch | Rahm

**Schwarzwälder Kirschtorte im Glas** 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

**Süßkartoffelcrèmesuppe** 14.50  
Ananas | Chorizo

**Kokossuppe** 14.50  
Grünes Curry | Pak Choi | Soja | Sesam

## saLate | VORSPEISEN

**Blattsalat** 13.50  
Eingelegtes Gemüse | gerösteter Kernmix | Kräuter

**Nüsslisalat** 17.50  
Ei | Speck | Belper Knolle

**Hausgemachte Dressings zur Wahl**  
French | Balsamico | Rande - Meerrettich

**Puntarelle Salat** 17.50  
Ricotta | Mascarpone | Dörrfrüchte | Orange | Radieschen

**Rindstatar | Zwiebel** 70 g 22.50  
Toastbrot | Eigelbcreme | Schnittlauch 130 g 32.50  
Belper Knolle | rote Zwiebeln

**Carpaccio von der Forelle** 23.00  
Sellerie | Granny Smith Apfel | Meerrettich

# HAUPTGÄNGE

## steaks IN DER pfanne SERVIERT mit Jus und Kräuterbutter

**Kotelette vom Thurgauer Apfelschwein** 240 g 29.00

**Kalbs-Hohrücken** 200 g 39.00

**Rib Eye-Steak** 200 g 42.00

**Rindsfilet** 180 g 43.00

**Beilagen** 7.00

Sämige Polenta  
Quarkpizokels  
Pommes Frites | die Dicken

### Saucen

#### wahlweise auch mit

Chimichurri  
Pfeffersauce

**Tagliolini Rindsfiletstreifen** 33.50

Gemüse | Jus

**Tagliolini Riesencrevetten** 33.50

Tomaten | Babyblattspinat

**Rindsgulasch** 39.00

Böhmische Knödel | Zwiebel | Crème Fraîche

**Ragout vom Kabeljaufilet** 42.00

Rahm | Kapern | Speck | Frühlingszwiebeln | Reis

**Diverse Rüeбли** 29.00

weisse Bohnen | Mandeln | Chimichurri | Kräuterseitling

# KINDERKARTE

**Portion Pommes Frites | die Dicken** 9.50

**Schwingerhörnli Tomate** 12.00

Tomatensauce | Parmesankäse

**Schwingerhörnli Gehacktes** 15.00

Gehacktem | Apfelmus | Parmesankäse

**Chicken Nuggets** 16.00

Pommes Frites | die Dicken

**Schweinsschnitzel** 17.00

Pommes Frites

### Fleischdeklaration

Rind: Schweiz, Irland  
Schwein: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Riesencrevetten ASC: Vietnam  
Forelle: Schweiz  
Kabeljau: Island

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