

Klassiker à la Carte

Nüsslisalat

an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons
17

optional mit gebratenem Speck + 3

Klassisches Rindstatar

verfeinert mit Cognac, eingelegte rote
Zwiebeln, gebratene Pilze, fermentierten
Baumnüssen und kleiner Blattsalat
serviert mit Butter & Brioche-Toast
als Vorspeise 26
als Hauptgang 44



Vegane Blätterteig-Schnecke

gefüllt mit geräuchertem Tofu und Pilzen
auf Rotkraut, mit Zwiebel-Apfel-Chutney
37

Gebratene Lachsforelle aus Bremgarten

mit Pernod-Dillsauce
serviert mit Zitronen-Reis
und Blattspinat
46.50

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln
und Saisongemüse
180 gr. / 54
120 gr. / 48

Wildes Duo

Sikahirsch-Schnitzel mit Preiselbeersauce &
gemütlich geschmorte Reh-Haxe
mit Orangen-Cremolata
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni
und frischen Quark-Spätzli
52

Mittagsangebot

Tagessuppe

Gemüsesuppe
mit Rahm & Croûtons
9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing
9.50



Tages Fleisch

Schweinssteak an Waldpilzrahmsauce
serviert mit Serviettenknödel
und Rosenkohl
31

Tages Fisch

Loup de mer « Grenobler Art »
mit Butter, Kapern und Zitrone
serviert mit Erbsen und Pilav-Reis
33

Tages Vegi

Haferflocken-Tätschli
auf orientalischem Kürbisgemüse
mit Thymian-Joghurt-Raita
28



Tages-Dessert

Bananensplit
mit Schokoladensauce
13.50

Wein-Empfehlung:

Edition Emma
R. Lenz Uesslingen, Thurgau
8.30 dl / 58 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.