

Klassiker à la Carte

Klassisches Rindstatar

verfeinert mit Cognac, eingelegten roten Zwiebeln und Eierschwämmli, Pommerysenf-Mayo serviert mit Butter & Brioche-Toast als Vorspeise 26.als Hauptgang 43.-

Nüsslisalat

an Hausdressing mit gehacktem Freiland-Ei und knusprigen Croûtons

16.50

oder

mit gebratenen Pilzen und Speck

18.50

Kürbis-Pakoras

auf Rotkraut serviert mit Zwiebel-Mango-Chutney und geräucherter Seidentofu-Crème

36

Gebratene Eglifilets

an Pernod-Limettensauce serviert mit Blattspinat und Bratkartoffeln

47

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln und Saisongemüse

> 180 gr. / 54 120 gr. / 48

Wild-Hacktätschli mit Birne

an Wildrahmsauce und gebratenen Pilzen serviert mit Speck-Rosenkohl und Quark-Spätzli

normale Portion 44 (2 Stk.) kleine Portion 37 (1 Stk.)

Mittagsangebot

Tagessuppe

Gemüse-Curry-Suppe mit Rahm & Schnittlauch 9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Brotcroûtons 9.50

Tages Fleisch

Kalbsbrust-Ragoût an Rosmarin-Jus serviert mit Polenta und Gemüse

Tages Fisch

Felchenfilet nach Grenobler Art Erbsen-Gemüse und Basmatireis

Tages Vegi

Pastetli gefüllt mit Pilzragoût serviert mit Gemüse 26

Tages-Dessert

Bienenstich mit Himbeersorbet 10

Wein-Empfehlung

Edition Emma 2019 R. Lenz Uesslingen, Thurgau 7.90 dl / 55 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.