



Klassiker à la Carte

Waldorf-Salat

mit Reh-Mostbröckli,
Pflaumen-Chutney & Gel, Kräuteröl
frittierte Petersilie und Baumnuss

Vegetarische Option:
mit gebackenem Weichkästli in der Panko-Panade
18

Freiland-Nüsslisalat

an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons

17

oder

mit gebratenen Pilzen
und Speck

19

Kürbis-Kartoffel-Thymian-Strudel (vegan)

auf Knollensellerie-Safran-Crème
gebratener roter Chicorée
37

Gebratenes Lachsforellen-Filet

an Orangen-Emulsion
Rohschinken-Chip
Venere-Reis und Rahm-Lauch
47

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 und
gemütlich geschmorter Reh-Haxe
mit Orangen-Cremolata
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni
und frischen Quark-Spätzli

50

Mittagsangebot

Tagessuppe

Rüebli-Crèmesuppe
mit Rahm & Petersilie
9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing
mit Brotcroûtons
9.50

Tages Fleisch

Schweins-Schnitzel
mit Waldpilzrahmsauce
buntem Gemüse und Tagliatelle
33

Tages Fisch

Gebackenes Dorschfilet
im Panko-Mantel
mit Limetten-Mayonnaise und
Blattspinat und Salzkartoffeln
33

Tages Vegi

Risotto mit Lauch, Apfel,
Sesam und Kürbiswürfeln
27

Tages-Dessert

Exotic-Schnitte
mit Litchi-Sorbet
12.50

Wein-Empfehlung

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

Preise inkl. 8.1% MwSt.