



## Klassiker à la Carte

### Waldorf-Salat

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

Vegetarische Option:  
mit gebackenem Weichkäsi 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.