

Klassiker à la Carte

Tomaten-Nektarinen-Salat

mit Burrata, Liebstockel-Öl
und weissen Balsamico-Perlen

19

Klassisches Rinds-Tatar

verfeinert mit Cognac,
Rucola, eingelegte rote Zwiebeln
und Pommerysenf-Mayonnaise
serviert mit Butter und Briochetoast

Vorspeise 26
Hauptgang 43

Orientalische Haferflocken-Tätschli (vegan)

auf Edamame-Peperonigemüse
mit Minze-Gurken-Raita

37

Egli-Knusperli

mit Sauce Remoulade
serviert mit Zitronenreis
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

Rinds-Stroganoff

an pikanter Paprika-Sauce
mit Gurkenstreifen, Champignons
und Sauerrahm

Safran-Kräuter-Spätzli und buntem Gemüse

normale Portion 49
kleine Portion 44

Mittagsangebot

Tagessuppe

Eisgekühlte Gazpacho
mit Brotcroûtons

9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing

9.50

Tages Fleisch

Roastbeef-Teller mit Tartarsauce
serviert mit Melonen-Duo,
Fetakäse und Salat

32

Tages Fisch

Mascarpone-Erbesen-Risotto
mit gebratenem Pulpo

33

Tages Vegi

Zucchetti-Piccata
auf Karotten-Püree
und Lauchstroh

26

Tages-Dessert

Brönnti Creme
mit Aprikosen-Streuselkuchen

10.50

Wein-Empfehlung

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

Preise inkl. 8.1% MwSt.