

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.-

Freiland-Nüsslisalat

an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons

17

oder

mit gebratenen Pilzen
und Speck

19

Kürbis-Pakorás

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

Spinat-Crèmesuppe
mit Rahm & Tomatenflocken

9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing
mit Brotcroûtons

9.50

Tages Fleisch

Baldinger Freiland-Salsiccia mit Fenchel
an Pommerysenf-Bierjus
serviert mit Pommes frites
und Gemüse

33

Tages Fisch

Gebratenes Dorschfilet
mit Kräuter-Noilly Prat-Sauce
mit Cocobohnen und

Pilavreis

33

Tages Vegi

Tagliatelle
mit Kürbis-Crème, gebratenen Pilzen
und gerösteten Kürbiskernen

26

Tages-Dessert

Himbeer-Aprikosen-Schnitte
mit Pistazienglace

12.50

Wein-Empfehlung

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

Preise inkl. 8.1% MwSt.