



Klassiker à la Carte

Nüsslisalat

an Hausdressing
mit gehacktem Freiland-Ei
und knusprigen Croûtons

17

optional mit gebratenem Speck + 3

Klassisches Rindstatar

verfeinert mit Cognac,
garniert mit eingelegten roten Zwiebeln, gebratenen
Pilzen, fermentierten Baumnüssen
und kleinem Blattsalat
serviert mit Butter & Brioche-Toast

als Vorspeise 26
als Hauptgang 44

Vegane Blätterteig-Schnecke gefüllt mit geräuchertem Tofu und Pilzen

auf Rotkraut
serviert mit Zwiebel-Apfel-Chutney

37

Gebratene Lachsforelle aus Bremgarten

mit Pernod-Dillsauce
serviert mit Zitronen-Reis
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

Wildes Duo

Sikahirsch-Schnitzel mit Preiselbeersauce und
gemütlich geschmorte Reh-Haxe
mit Orangen-Cremolata
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni
und frischen Quark-Spätzli

52

Mittagsangebot

Tagessuppe

Weisse Bohnensuppe
mit Rahm & Rahm
9.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing
9.50

Tages Fleisch

Kalbs-Braten
an Rosmarin-Sauce
mit Kartoffelkroketten
und buntem Gemüse
33

Tages Fisch

Zanderfilet mit Kräuterkruste
auf Limoncello-Erbsen-Risotto
33

Tages Vegi

Mais-Falafel
mit Ofen-Blumenkohl
auf Randencrème und Lauch
27

Tages-Dessert

Zwetschgen-Streuselkuchen
mit Sauerrahmglace
10

Wein-Empfehlung

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

Preise inkl. 8.1% MwSt.