



Klassiker à la Carte

Papaya-Frühlingsrolle

an Ananas-Sweet Chilisauce
mit knackigem Gurken-Sesam-Salat

19

Kopfsalat

an Schnittlauch-Vinaigrette
gepickelte Radiesli, gerösteten Mandeln
und gehacktem Freiland-Ei

17

Klassisches Rinds-Tatar

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

Vorspeise 26
Hauptgang 43

Gemüse-Paella (vegan)

Safran-Gewürz-Reis-Pfanne
mit Cherrytomaten, Erbsen, Peperoni
serviert mit knusprigen Tofu-Bällchen
und Tomaten-Pesto

38

Gebratenes Saiblingsfilet aus Bremgarten

mit Estragon-Sauce,
Bratkartoffeln und Coco-Bohnen

47

Gebratenes Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln
und Saisongemüse

180 gr. / 54

120 gr. / 48

Kalbs-Hacktätschli

mit Morchel-Rahmsauce
serviert mit Kräuter-Tagliatelle
und Gemüse

normale Portion 45 (2 Stk.)

kleine Portion 38 (1 Stk.)

Mittagsangebot

Tagessuppe

Pastinaken-Crèmesuppe
mit Rahm, Schnittlauch
und Bündnerfleisch-Prussiens

11.50

Tagessalat

Bunter Blattsalat
an Hausdressing
mit Brotcroûtons

9.50

Tages Fleisch

Fenchel-Salsiccia vom Freiland-Säuli
mit Zwiebel-Cassis-Chutney
serviert mit Farina bona-Spätzli
und Gemüse

33

Tages Fisch

Gebratenes Merlan-Filet
mit Pernod-Sauce
auf Gemüse-Linsen

33

Tages Vegi

Kürbis-Pakora
mit Kräuter-Joghurt
auf Rotkraut

26

Tages-Dessert

Zitronenkuchen mit einer
Kugel Zwetschgen-Sorbet

10.50

Wein-Empfehlung

Edition Emma 2019

R. Lenz Uesslingen, Thurgau

7.90 dl / 55 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.