

MITTAGSKARTE

Tagessalat

mit Hausdressing, Croutons,
Tomaten, Chicorée und Sprossen

oder

Karotten-Ingwersuppe

garniert mit Rahmhaube und Kokosflocken

Fr. 8.00

Wochenmenü Fleisch

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm
serviert im Wildreisring, dazu Blumenkohl nach
polnischer Art

Fr. 35.-

Wochenmenü Vegetarisch

Sautierte Kartoffelgnocchi mit Kürbiswürfel und
Wirsing an einer Vanille-Wermuthsauce, garniert mit
geschmolzenen Cherry Tomaten

Fr. 28.-

Vorspeisen

Klassisches Rindstatar

Rindstatar, nach Ihrem Gusto mild, leicht oder scharf gewürzt,
serviert mit einem Salatbouquet, dazu Toast,
Butter, frische Zwiebelringe und hausgemachtes Essiggemüse

klein 25.-
gross 37.-

Pilzcremesuppe

Garniert mit Rahmhaube und Blätterteigkissen

15.-

Hauptgänge

Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilet

Eglifilet Knusperli mit Remouladensauce und Zitronenschnitz,
als gemischter Salateller oder mit Pommes Dauphine und Blattspinat

klein 29.-
gross 39.-

Gebratenes Saiblingsfilet «Grenobler Art»

Auf der Hautseite gebratenes Saiblingsfilet serviert mit
Champignons, Tomaten, Petersilie, Kapern und Zitronenbutter,
dazu Bratkartoffeln und glasiertes Marktgemüse

39.-

Gebratenes Rindsentrecôte

Rindssteak vom Entrecôte schonend gebraten,
serviert auf hausgemachtem Zwiebelkonfit, dazu Bratkartoffeln und sommerliches Gemüse

44.-

Kalbstafelspitz

Zarter Kalbstafelspitz, serviert mit Apfelkren, dazu Kartoffelstampf verfeinert mit Speck
und unser glasiertes Marktgemüse

51.-

Desserts

Thurgauer Süssmostcreme

Süssmostcreme mit Meringues und Rahm

13.-

Schifferstraum

Geschichtetes Coupé mit Beerenkompott, Meringues
und Double Cream Glace

15.-

Tagesdessert inkl. Kaffee oder Espresso
Quarkknödel im Zimtucker mit Vanillesauce
8.50 CHF

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen 7,7% MwSt
Deklaration: Rind CH- UR / Schwein CH / Kalb CH / Saibling IS / Egli EE
Wir wünschen Ihnen einen guten Tag und «En Guete»