



Entrées

entrée / plat principal

Salade verte

vinaigrette maison | vinaigrette au vinaigre balsamique 10.50

Salade assortie

vinaigrette maison | vinaigrette balsamique 12.50

Salade d'automne

salade verte | figues | raisins | cubes de citrouille |
"baby" maïs | à la vinaigrette au vinaigre balsamique 16.00

Mâche

grains grillés | oeuf haché | vinaigrette maison 14.00
avec bacon 16.00

Tartare de saumon issu de saumon d'élevage durable sans antibiotique

saumon fumé | crème fraîche | ciboulette | persil |
pomme de câpres | zeste de citron 21.00 33.00

Tartare Classique

viande de bœuf | doux | moyen | ou piquant |
pomme de câpres | oignons rouges | caviar de moutarde 21.00 33.00

Soupes

Soupe à la gorge

avec grains et huiles de pépins de gourche 14.50

Soupe au Riesling

cubes de pommes | croûtons de pain | pousses de petits pois 14.50



Plats principaux "gibier"

Civet de chevreuil

"Spätzli" | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles rouges
croûtons de pain | petits oignons blancs | choux de Bruxelles 41.00

Rôti de sanglier issu de la chasse locale

"Spätzli" | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles rouges
croûtons de pain | petits oignons blancs | choux de Bruxelles 41.00

Steak de filet de cerf

"Spätzli" | sauce à la crème de chanterelles | chou rouge | châtaignes |
pomme avec airelles | choux de Bruxelles 46.00

Escalope de chevreuil

"Spätzli" | sauce à la crème de gibier | chou rouge | châtaignes |
pomme avec airelles | choux de Bruxelles 45.00

NOS HITS

Selle de chevreuil à partir de 2 personnes

"Spätzli" | sauce à la crème de chanterelles | chou rouge |
châtaignes | pomme avec airelles | choux de Bruxelles p. p. 59.00

Emincé de gibier

"Rösti" | sauce à la crème de chanterelles | pomme avec
airelles rouges 41.00

Steaks

**Irish Beef | boeuf fermier irlandais
avec 3 sauces différentes**

	Entrecôte	Filet
150 g	--	39.00
200 g	43.00	47.00
300 g	51.00	55.00

1 accompagnement inclus:
frites | croquettes de «Rösti» | riz au beurre | pommes de terre sautées

Servi uniquement en accompagnement, pas en plat principal:

supplément pour "Rösti"	2.50
supplément pour légumes de saison	6.50
supplément pour légumes grillés	6.50

Plats principaux

Steak de porc à la poêle

Pappardelle | chanterelles fraîches |
sauce légère à la crème 35.00

Lanières d'entrecôte «Stroganoff» de bœuf suisse
tagliatelles 43.00

Plats végétariens

Spaghetti "Chanterelles"

Spaghetti | oignon de printemps | chanterelles fraîches |
un peu d'ail | crème

32.00

Risotto au vin blanc | légumes grillés | craquelins au fromage

32.00

Plats de poisson

Filets de perche «belle meunière»

beurre aux amandes | pomme de terre bouillies |
légumes de saison

47.00

Filets de poisson-chat du Lac de Constance

sauce au vin blanc "Mannenbach" | pommes de terre bouillies |
légumes de saison

44.00

Truite saumonée de la ferme Kundelfingen

sauce au vin blanc "Mannenbach" | pommes de terre bouillies |
légumes de saison

44.00

Croustillant de sandre

sandre des alpes suisses |
cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant |
pommes frites | sauce tartare maison
petite portion

39.00

31.00

Croustillant de sandre "fitness"

sandre des alpes suisses |
cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant |
salades de saison
petite portion

39.00

31.00

**Brochet / Poisson-chat**

Les brochets et les poisson-chats ont été pêchés par Reto Leuch de Landschlacht dans le Lac de Constance.

Sandre

Nous utilisons du sandre des Alpes suisses ou du sandre pêché à l'état sauvage en Allemagne.

La truite et la truite saumonée

C'est notre quasi-voisin, le Kundelfingerhof, qui nous les apporte.

Omble chevalier

Origine: Acquaculture Feldmann & Akrimi, Pfullendorf/Allemagne

Féra

Nos féras proviennent de la pêche sauvage suisse.

Perche

Nos perches proviennent de la pêche sauvage allemande.

Saumon fumé

Notre saumon fumé provient autant que possible de la rivière Miso. Nous avons également trouvé une ferme au Danemark. Les deux fermes travaillent sans antibiotiques et pesticides.

Gibier

Notre gibier provient d'Europe. Dans la mesure du possible, d'Autriche ou d'Allemagne.

Une viande de toute première qualité

Notre viande provient de la boucherie RETO RUST du Toggenburg et de la boucherie BELL. – Nous travaillons que de la viande suisse.

Notre pain est cuit en Suisse

Notre pain provient de la boulangerie Walz ou de la boulangerie Romer.

En cas d'erreur de traduction, le menu allemand fait foi.

En cas d'éventuelles intolérances ou allergies, veuillez vous adresser à notre personnel de service.