



MITTAGS MENÜ 26. SEPTEMBER

Es kann nichts
so schlecht
sein, dass es
nicht auch für
etwas gut ist.

Fleisch Deklaration:

Rind	Schweiz,
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Truthuhn	Deutschland
Felchen	Schweiz

ERFRISCHEND NATÜRLICH

- Haugemachter Holunderblüten Sirup
- Hausgemachter Waldmeister Sirup

Mit Wasser 4.00 ^{5 DL} / 3.20 ^{3 DL}

Mit Mineral 5.00 ^{5 DL} / 3.90 ^{3 DL}

GEHÖRT DAZU

Italienische Reissuppe
Menüsalat

MENU 1

Pätzlipfanne mit Frischem Gemüse und Balilikum
16.50 / κ14.50

MENU 2

Brauerschnitzel mit Käse und Schinken auf
Tomatenspaghetti
17.50 / κ17.50

MENU 3

Pouletbrust mit Steinpiltzfüllung im Speckmantel auf
Kürbis Risotto
18.50 / κ16.50

MENU 4

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Bierkäse und
Schinken dazu hausgemachte Pommes und Gemüse
25.00

FITNESS TELLER

Bunte Blattsalate mit Kernen und Sprossen mit
Pouletknusperli und Chili Mayonaise
20.50 / κ 18.50

Bunte Blattsalate mit Kernen und Sprossen mit
Bodensee Felchenknusperli und Tatarsauce
24.50 / κ 22.50

AUS UNSERER A LA CARTE KARTE

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART

mit Creme Fraiche, Schinken, Zwiebeln und Käse
18.50

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

mit Creme Fraiche, frischen Pilzen, Zwiebeln und Käse
18.50

WILD

REH BRATWURST

Würzige thurgauer Rehbratwurst an Preiselbeer-Ginjus
mit hausgemachten Spätzli
19.50

REH GESCHNETZELTES MIT GRAPPA

Zartes Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit
Grappa und feinen Rosinen, dazu servieren wir
hausgemachte Spätzli
38.00

SÜSSES

Vermicelles mit Merengue und Rahm
10/κ6