



## MITTAGS - MENÜ

14. DEZEMBER

### WEIHNACHTSZEIT

Gerne verwöhnen wir Sie, mit Ihrem Geschäft oder den Liebsten, mit Gemütlichkeit, Kerzenschein, weihnachtlichen Dekorationen und festlichen Gerichten. Starten Sie Ihren Abend in unserem Garten am Feuer mit einem Glühwein und Maroni zum Apéro. Gerne beraten wir Sie für Ihren Anlass.

### Fleisch

#### Deklaration:

|         |          |
|---------|----------|
| Rind    | Schweiz, |
| Schwein | Schweiz  |
| Kalb    | Schweiz  |
| Poulet  | Schweiz  |

### ERFRISCHEND NATÜRLICH

- Hausgemachter Pfefferminz Sirup
- Roggwiler Holunderblüten Sirup
- Arboner Bio Quitten Sirup

Mit Wasser 4.00 <sup>5 DL</sup> / 3.20 <sup>3 DL</sup>

Mit Mineral 5.00 <sup>5 DL</sup> / 3.90 <sup>3 DL</sup>

### GEHÖRT DAZU

Brotsuppe

Menüsalat

#### MENU 1

Angelotti Tartufo: Ravioli mit Trüffelüllung an frischem Parmesan und weissem Tomaten Schaum  
17.50 / <sup>K</sup>15.50

#### MENU 2

Schweinschnitzel gefüllt mit Kalbsbrät und Rohschinken mit Tagliatelle  
19.50

#### MENU 3

Thurgauer Rehbratwurst Jus auf feinem Weissweinrisotto  
20.50

#### MENU 4

Rinds Entrecote an Senfrahmsauce mit Pommes Daupines und Gemüse  
24.50

#### WOCHEN HIT 1

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

### HUUS-BRAUI !!!NEU!!!

India Pale Ale

6.50 <sup>3.3 DL</sup>

Chocolate Stout

6.50 <sup>3.3 DL</sup>

### ENTRECOTE CAFÉ DE PARIS

Rosa gebratenes Rinds Entrecote gratiniert mit feiner Buttermischung servieren wir mit einer feinen Gemüse garnitur und unseren hausgemachten Pommes aus Güttinger Kartoffeln.

32 <sup>150 g</sup>

36 <sup>200 g</sup>

### FEINE FITNESS TELLER

Frische Blattsalate mit knackigem Gemüse der Saison, gerösteten Kernen und Sprossen mit Haus oder Balsamico Dressing

- Mit hausgemachten Egliknusperli und Cocktailsauce  
28.50

### SÜSSES

Vanille Glace mit heissen Beeren

6.50