



MITTAGS MENÜ 24. NOVEMBER

SILVESTER

Feiern Sie mit uns
Silvester und geniessen
Sie ein stilvolles
Mehrgangmenu. Um
Mitternacht stossen wir
dann gemeinsam aufs
neue Jahr an. Wir freuen
uns über Ihre Reservation.

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

Weisswein Creme Suppe
Menüsalat

MENU 1

Appenzeller Käse Hörnli mit Röstzwiebeln
16.50 / κ14.50

MENU 2

Heisser Fleischkäse mit Spiegelei und Kroketten
17.50

MENU 4

Schweinsrack an Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und
Gemüse
24.50

MENU 5

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 Sweetchili Sauce
22.50 / κ 20.50

AUS UNSERER A LA CARTE KARTE

FLAMMKUCHEN TRÜFFEL

mit Creme Fraiche, frisch geriebenem Parmesan und
Thurgauer Trüffel
18.50

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART

mit Creme Fraiche, Schinken, Zwiebeln und Käse
18.50

WILD

REH BRATWUST

Unsere einmalig feine Rehbratwurst mit Preiselbeer Gin
Jus und hausgemachten Spätzli
18

SÜSSES

Coupe Nesselrhode, feines Vermicelles mit meringues
und hausgemachtem Vanilleglace
10/κ6