

IHRE MEINUNG BRINGT UNS WEITER!!! BEWERTEN SIE UNS UND SAGEN SIE ANDERN IHRE MEINUNG.



VIELEN DANK!



MITTAGS - MENÜ 21. SEPTEMBER



Freitag, 28. September

Unser elftes «**Bier und so ...**», unter dem Motto «Asiatische Küche trifft Craft-Bier», beschäftigt uns heute schon. Eifrig suchen wir nach geeigneten Bieren und servieren dazu ein feines Menü.

Fleisch Deklaration:

Rind	Schweiz,
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Perlhuhn	Frankreich

ERFRISCHEND NATÜRLICH

- Hausgemachter Pfefferminz Sirup
- Roggwiler Holunderblüten Sirup

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

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

GEHÖRT DAZU

Tagessuppe
Menüsalat

MENU 1

Kürbis Gnocchi mit Grana Padano und Salbeibutter
17.50 / κ15.50

MENU 2

Appenzeller Siedwurst mit Käse Spätzli
18.50 / κ16.50

MENU 3

Thurgauer Wildschwein Bratwurst auf Kürbisrisotto
20.50

MENU 4

Kalbsschulterbraten an Apfelsauce mit Spätzli und Gemüse
22.50/κ 20.50

WOCHEN HIT 1

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

WURST KÄSE SALAT

Wurst Käse Salat garniert mit frischen gemischten Salaten
17.50

FRISCH VOM MÖHL AB PRESSE

- Süssmost
- Süssmost Schorle

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

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 ^{150 g}

36 ^{200 g}

REHPFEFFER JÄGERART

Hausgemachter Rehpfeffer mit Speck, Pilzen und Brotcroutons garniert, dazu servieren wir hausgemachte Spätzli
32 / κ28

FEINE FITNESS TELLER

Bunter Salatteller mit frischen gemischten Salaten an Haus oder Balsamico Dressing

- Mit hausgemachten Felchenknusperli und Tatarsauce
26.00
- Mit hausgemachten Pouletknusperli mit Sweet-Chili
24.50

SÜSSES

Feines Vermicelles mit Meringues und Rahm
10.50/κ 6.50