

## FLEISCHGERICHTE MIT BESONDERER FREUDE

„Niederbürer-Teller“ zart gebratene Schweinsfiletmedaillons an feiner Waldpilzcreme hausgemachte Knöpfli und Marktgemüse	32.00
Fein gebackenes Schweinscordonbleu * Pommes frites und Saisongemüse	28.00
„Flachs isä“ zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter * an Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Rösti und feinem Gemüse	34.00
Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch * Butterrösti und Gemüse	29.00
Zürcher Kalbsrahmggeschnetzeltes * Sorntaler Rösti	33.50
Geschmortes Ragout von der Rehschulter * Rösti und Saisongemüse <i>regional &amp; rustikal</i>	32.50
Panierter und gebackener Jagdfasan mit Rosmarinsauce * Bunter Reis und Marktgemüse <i>regional &amp; rustikal</i>	35.00

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Vegane Quorn-Gemüsepfanne «süss & sauer» * mit Gemüsereis	29.00
Steinpilzrisotto * Geröstete Baumnüsse, Reibkäse und Gemüse garnitur	24.50

## FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

Bodensee-Felchenfilet * Honig-Rosmarinsauce, gedämpfter Reis und Gemüse	38.00
--	-------