

UNSERE VORSPEISEN

Duett von Kürbissuppe und Thurgauer Herbstblattsalat* an Hausdressing aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico, mit gebratenen Waldpilzen und Rotweifeigen	16.50
Gemischter Salat an Hausdressing * aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	9.00
Marktfrischer grüner Salat an Hausdressing * aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	8.00
Rindfleisch-Tatar in bunter Garnitur mit Toast und Butter	19.50
Waldstätter Damhirsch-Carpaccio mit gehobeltem Sbrinz * an Olivenöl, Aceto Balsamico und Meersalz	19.00

WARME VORSPEISE

Überbackener Rindsmarkknochen an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und knackigem Blattsalat (Zubereitungszeit 30 Minuten)	17.00
---	-------

SÜPPCHEN AUF NATÜRLICHE ART

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und seinem Öl*	9.50
Wald-Champignonrahmsuppe*	9.00
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Kräuterflädli	7.50
„Suppen-Müsterli“ Suppe nach Wahl serviert in der Espressotasse	4.00

FLEISCHGERICHTE

MIT BESONDERER FREUDE

„Niederbürer-Teller“	32.00
zart gebratene Schweinsfiletmedaillons an feiner Waldpilzcreme hausgemachte Knöpfli und Marktgemüse	
Fein gebackenes Schweinscordonbleu*	28.00
Pommes frites und Marktgemüse	
«Flachs isä» zartes, rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter	34.00
an Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Rösti und Gemüse	
Geschmorter Rindsbraten an seinem Jus	32.00
hausgemachten Knöpfli, Rotkraut und herbstlicher Gemüsegar nitur	
Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch *	29.50
Rösti und Marktgemüse	
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes *	34.50
Rösti	

DES JÄGERS FREUDE

Niederbürer Rehpfeffer „zur alten Herberge“	32.50
Rehschnitzel mit Speckstreifen auf Wildsauce	37.00
Rehgeschnetzeltes mit frischen Waldpilzen	35.00
Rehrücken an Wildsauce	46.00
Geschmorter Damhirschbraten an seinem Jus mit Röstzwiebeln vom Biohof Kernenmühle in Waldstatt	32.00
Zartes Wildschweinfilet mit Baumnusskruste auf Wildsauce	34.00

Beilagen:

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen mit grosser Freude und bunt wie der Weintraubenherbst eine Zusammenkunft von klassischem Herbstgemüse und hausgemachten Knöpfli.

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Ziegler Randen Patti mit Apfel und Meerrettich an feiner Sauce* mit Rösti, Blaukraut und herbstlicher Garnitur (vegan)	29.50
Hausgemachte Knöpfli an Waldpilzrahmsauce Rotkraut, glasierte Marroni und weitere herbstliche Gemüse garnituren	27.00

Eine würdige Alternative zum Felchen! AUS DEM BODENSEE

Im Olivenöl gebratenes Rotaugenfilet auf Meerrettich-Rahmsauce mit Rösti und Gemüse	32.00
--	-------