

KALTE VORSPEISEN

Gartenfrischer Nüsslisalat an Hausdressing* mit gerösteten Kürbiskernen, marinierten Kürbiswürfeli und hausgeräucherter Entenbrust und roter Curryrahmsuppe	16.00
Gemischter Salat an Hausdressing* aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	9.00
Marktfrischer grüner Salat an Hausdressing* aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	7.50
Rindfleisch-Tartar in bunter Garnitur mit Toast und Butter	19.00
Hirschcarpaccio mit Sbrinz-Hobelspanen* an Olivenöl, Aceto Balsamico und Meersalz	19.00

WARME VORSPEISEN

Überbackener Rindsknochen mit seinem Mark an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und knackigem Blattsalat (Zubereitungszeit 20 Minuten)	16.00
---	-------

SÜPPCHEN AUF NATÜRLICHE ART

Kürbisrahmsuppe mit geröstetem Kürbiskern und seinem Öl*	9.00
Steinpilzrahmsuppe*	9.50
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*	27.00
Pommes frites und Saisongemüse	
Feine Schweinsrückenschnitzel mit Champignonrahmsauce	27.50
Butternüdeli und Gemüsevariation	
Geschmorter Rindsbraten aus dem Ofen an seiner Bratensauce	33.00
hausgemachte Knöpfli und herbstliche Gemüse garnitur	
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	39.00
Butternüdeli und bunte Gemüsevariation	
Schweizer Rindsfilet auf kräftigem Portweinjus*	44.50
würzige Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	
Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch*	29.00
Butterrösti und Gemüse	
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes*	33.50
Sorntaler Rösti	

LÄNDLICH RUSTIKAL

Rosa gebratene, zarte Stücke vom Bischofszeller Weidelamm mit Bratkartoffeln und würzigem Bratgemüse	32.00
Ragout vom Bischofszeller Weidelamm (durchzogenes Fleisch) auf dem milden Rauch von Kirschenholz geschmort und mit einem Hauch Appenzeller „Single Malt Whisky“, feiner Sorntaler Rösti und Gemüse	27.00
„Flachs isä“ zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter* an Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Rösti und feinem Bratgemüse	35.00

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Sämiger Rotkrautrisotto mit Züger-Mascarpone* mit panierten, gebackenen Champignons	26.00
Feinste Nüdeli an Trüffel-Baumnusspesto Sbrinz und Marktgemüse	24.50

FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

Gebratene Zanderfilets mit Kräuterhollandaise zarter Blattspinat, gedämpfter Gemüse-Pilawreis	31.50
Gebackenes Bodensee Hechtfilet* (fast ohne Gräten) an Bratensauce, Sorntaler Rösti und Bratgemüse	38.00