

UNSERE VORSPEISEN

Duett von Kohlrübensuppe mit geröstetem Rosmarin und Herbstblattsalat an Hausdressing*	16.50
aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico, mit geräuchertem Bodensee Felchenfilet	
Gemischter Salat an Hausdressing *	9.00
aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	
Marktfrischer grüner Salat an Hausdressing *	8.00
aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	
Rindfleisch-Tartar	19.50
in bunter Garnitur mit Toast und Butter	
Apfel-Randen-Tartar *	12.50
mit Meerrettich-Frischkäse und Winterblattsalat an Olivenöl, Aceto Balsamico und Meersalz	

WARME VORSPEISE

Überbackener Rindsknochen mit seinem Mark	17.00
an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und knackigem Blattsalat (Zubereitungszeit 20 Minuten)	

SÜPPCHEN AUF NATÜRLICHE ART

Sämige Kohlrübensuppe mit geröstetem Rosmarin*	9.00
Wald-Champignonrahmsuppe*	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 *	28.00
Pommes frites und Marktgemüse	
Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch *	29.50
Rösti und Marktgemüse	
Zürcher Kalbsrahmggeschnetzeltes *	34.50
Rösti	
«Flachs isä» zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter	34.00
an Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, Rösti und Gemüse	
Geschmorter Rindsbraten aus dem Ofen an seiner Bratensauce	33.00
Butternüdeli und Gemüse garnitur	
Schweizer Rindsfilet auf kräftigem Portweinjus	44.00
Rösti und Gemüse	
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“	39.00
Knöpfli und bunte Gemüsevariation	

Ländlich, saisonal regional

Geschmorte Schweinskopfbäggli mit Marroni Butternüdeli und Gemüse	27.00
Butterzarte Trutenhaxen mit goldig gebackenen Zwiebelringli Rösti und Gemüse	28.00
Kutteln an Tomatensauce hausgemachte Knöpfli und Marktgemüse	26.00

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Geräucherte Amriswiler Tofuwürfeli mit frischen Waldpilzen Rösti und Gemüse* (vegan)	28.00
Überbackene Polenta mit frischem Gemüse und Appenzellerkäse vom Dorf	26.00

FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

Gebrautes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Kräuter-Hollandaise, buntem Reis und Gemüse	39.00
Eglifischknusperli mit Tartar-Sauce mit buntem Reis und Gemüse	27.00