

UNSERE VORSPEISEN

Gartenfrischer Sommerblattsalat an Hausdressing aus Olivenöl und altem Aceto Balsamico, mit hausgeräuchertem Karpfenbrötli , «Coleslaw» und kalter Tomaten-Basilikumsuppe mit einem Hauch von Niederbürer Gin	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	8.00
Rindfleisch-Tartar in bunter Garnitur mit Toast und Butter	19.50
Vitello tonnato hauchdünn geschnittener Kalbsschulterbraten an feiner Thunfischsauce mit frischen Salatblättern	18.00

WARME VORSPEISE

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

SÜPPCHEN AUF NATÜRLICHE ART

«Sommeri»-Frühlingszwiebelsuppe	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	
Geschmorter Rindsbraten aus dem Ofen an seiner Bratensauce	33.00
Gebratene junge Kartoffeln und Gemüsegar nitur	
Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch *	29.50
Rösti und Marktgemüse	
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes *	34.50
Rösti	
Rindsfiletwürfel «Stroganoff»	39.00
Knöpfli und bunte Gemüsevariation	
Schweizer Rindsfilet auf kräftigem Portweinjus	44.00
Kartoffelrösti und gebratenes Sommergemüse	
«Flachs isä» zartes rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter	34.00
an Bratensauce mit hausgemachtem Mostsenf, gebratene junge Kartoffeln und Bratgemüse	

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Sautierter Thurgauer Bio-Tofu mit Thymian und Zitronenöl 28.00
Ajwar, Couscous und gebratenes Sommergemüse

FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

Bodenseehecht-Cordonbleu (ohne Gräten) 38.00
gefüllt mit Rohschinken und Frischkäse*
Rösti und Bratgemüse