

SÜPPCHEN

AUF NATÜRLICHE ART

Cremige Pastinakensuppe mit Appenzeller Pantli *	11.50
ohne Appenzeller Pantli	10.50
Steinpilzcremesuppe *	11.50
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Kräuterflädli (vegan erhältlich mit Gemüsebrunoise)	8.50
„Suppen-Müsterli“ Suppe nach Wahl serviert in der Espressotasse	5.00

GLUSCHTIGE VORSPEISEN

Duett von der Pastinakensuppe und winterlichem Blattsalat an Hausdressing aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Croûtons	16.50
ohne Speckstreifen	15.00
Gemischter Salat an Hausdressing *	11.50
aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	kl. Port. 9.80
Marktfrischer grüner Salat an Hausdressing *	10.00
aus Sesam-, Haselnuss- und Schweizer Rapsöl	kl. Port. 8.50
Rindfleisch-Tartar	20.50
mit «Ihgmachtem vom Huus», Salatbouquet, Toast und Butter	
Randencarpaccio mit Orangenvinaigrette *	15.50
Frischkäsemousse, karamelierte Nüsse dazu serviert winterliches Salatbouquet an Olivenöl & Aceto Balsamico	

Alle Salate sind auch vegan erhältlich mit unserem «italienischem Huusdressing»

WARME VORSPEISE

Überbackene Rindsknochen mit seinem Mark	20.50
an Kräuter, Knoblauch und Meersalz mit knusprigem Weissbrot und knackigem Blattsalatbouquet (Zubereitungszeit 30 Minuten)	kl. Port. 17.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Für Informationen zu Allergenen/Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Die Gerichte sind mit weniger Beilagen erhältlich, die Preisreduktion beträgt CHF 3.00

*glutenfrei

LÄNDLICH, SAISONAL REGIONAL

Kurzgebratenes Lammnierstück mit Kräuterkruste auf Jus	42.00
mit Butternüdeli und buntem Gemüse	kl. Port. 36.00
Butterzarte Kalbshaxe mit gold-braunen Röstzwiebeln,	31.50
hausgemachten Serviettenknödeln und saisonalem Gemüse	
Gebratene Mörschwiler Maispouardenbrust *	37.00
mit Aceto Balsamico-Jus, Pommes frites und Gemüsebouquet	

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Linguine an cremiger Steinpilzrahmsauce	27.50
mit Gemüse und Reibkäse	kl. Port. 23.00
Amriswiler Tofuwürfeli an roter Gemüse-Currysauce	29.00
mit Sesamreis (vegan)	
Käseknöpfli mit Appenzeller-Käse aus Niederbüren	24.00
serviert mit Röstzwiebeln und Apfelmus	kl. Port. 20.50

FRISCHES UND WILDES AUS DEM SEE

Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore	46.00
mit Kräuter-Hollandaise, Butterreis und Gemüse	kl. Port. 39.50
Rotaugenfilet auf Meerrettichsauce	33.00
serviert mit Röstli und buntem Gemüse	kl. Port. 28.50

FLEISCHGERICHTE

MIT BESONDERER FREUDE

„Niederbürer-Teller“ zart gebratene Schweinsfiletmedaillons	33.50
an einer cremigen Waldpilzsaucе, hausgemachte Knöpfli und Marktgemüse	kl. Port. 28.50
Fein gebackenes Schweinscordonbleu *	29.00
Pommes frites und Marktgemüse	
Rassige Kalbsleber mit Kräuterknoblauch *	34.00
Rösti und Marktgemüse	kl. Port. 29.00
«Flachs isä» - 240g	34.50
zartes, rosa gebratenes Rindsteak von der Schulter*	
an dunklem Jus, mit hausgemachtem Mostsenf, Pommes frites und Gemüse	
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes *	36.00
Rösti	
Geschmorter Rindsbraten an seiner Bratensauce	33.50
hausgemachte Knöpfli und Gemüse garnitur	
Saftiges Schweinskotelett mit Speckschwarte - 300g	34.00
dazu serviert hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	
Rindfleisch-Tatar	Hauptgang 32.00
mit «Ihgmachtem vom Huus», Salatbouquet, Toast und Butter	