

Tuna - Tataki Apfel - Linsensalat Kokos Apfel - Currydip 🍌	24.50
Rindstatare Whisky Toast Essiggemüse Senfbutterm	21.50 / 33.50
Gebratene Rehstreifen Nüsslisalat Hausdressing Kürbis - Espuma	24.50
Bio Cashewkern - Käse Camembert & Meerrettich - Frischkäse Randen Senfdressing Nusscrumble	18.50
Graved Lachs Meerrettich - Cashewkern - Frischkäse Randen Senfdressing Nusscrumble	22.50
Gebratene Riesencrevetten Nüsslisalat Hausdressing Apfel - Currydip	22.50
Linsenpraliné und knuspriger Bio Tofu Apfel - Linsensalat Kokos Currydip Mango - Espuma	19.50
Nüsslisalat Hausdressing Cherrytomaten Radieschen Kresse geröstete Kernen	15.50
Nüsslisalat Hausdressing Ostschweizer Freiland Ei Kräuter - Mayonnaise	17.50
Blattsalat Haus - oder Balsamicodressing Cherrytomaten Kresse Radieschen geröstete Kernen eine Schale gebratene Pilze	12.50 + 4.50
<hr/>	
Indische Currysuppe Mango - Espuma Linsenpraliné mit Crevettenwürfel	14.50 18.50
Kürbis - Suppe Kernen Apfel Kürbis - Espuma 🍌	14.50
mit Graved Lachs	18.50
Steinpilz - Ravioli im Dinkelteig Lauchgemüse Rieslingsauce Parmesan	21.50
<hr/>	
Wolfsbarsch Belugalinsen - Gemüse - Curry - Dal Mango - Espuma Kokos	39.50
Schottisches Lachsfilet Kürbis - Kartoffelstampf Lauchgemüse Apfel - Kürbis - Salsa Rieslingsauce	39.50
Riesencrevetten rote Thaicurrysauce Asiagemüse Jasminreis Kokos Koriander 🍌	42.50
<hr/>	
Rehrücken Quarkspätzli Rotkraut Marroni Balsamico - Kirschen Preiselbeer - Cognacsauce	48.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes Champignonsauce Rösti	39.50
Kalbsleberli Kräuter Zwiebel Portweinjus Rösti	38.50
Rindsbrasato Quarkspätzli Rotkraut Marroni Balsamico - Kirschen	42.50
Lamm - Entrecôte Steinpilz - Ravioli Lauch à la creme Portweinjus 🍌	43.50
Schweizer Pouletbrustwürfel Stroganoffsauce Quarkspätzli Rotkraut Marroni Balsamico - Kirschen	35.50
<hr/>	
Rindsfilet Kräuter - Kruste Steinpilz - Ravioli Lauch à la creme Portweinjus	300 g 59.50 200 g 49.50
Rindsfiletspiess Pommes Frites Blattspinat Kräuterbutter	300 g 56.50 200 g 45.50
Rindsfilet Pommes Frites Blattspinat Kräuterbutter pro 100 g mehr Fleisch	300 g 59.50 200 g 48.50 + 11.00

Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen 3 Riesencrevetten + 8.50






Küchenchef Empfehlung

Alle Preise inkl 7.7 % Mwst

Wir geben gerne detaillierte Informationen und Auskünfte über Allergien in den einzelnen Gerichten bekannt

„Vegan“ Geniessen mit Leib & Seele

Vorspeisen

Bunter Blattsalat Cherrytomaten Kresse Radieschen geröstete Kernen Hausdressing  vegetarisch Balsamicodressing	L G	12.50
dazu gebratene Pilze	L G	+ 4.50
Nüsslisalat Cherrytomaten Kresse Radieschen geröstete Kernen Hausdressing  vegetarisch Balsamicodressing	L G	15.50
Nüsslisalat Hausdressing Ostschweizer Freiland Ei Kräuter - Mayonnaise  vegetarisch	L G	17.50
Bio Cashewkern - Käse Camembert & Meerrettich - Frischkäse Randen Senfdressing Nusscrumble	L G	18.50
Apfel - Linsensalat Mango - Espuma Kokosstreusel Papadam	L G	13.50
Linsenpraliné und knuspriger Bio Tofu Apfel - Linsensalat Kokos Currydip Mango - Espuma Papadam	L	19.50

Suppen & warme Vorspeisen

Steinpilz - Ravioli im Dinkelteig Lauchgemüse Rieslingsauce mit Parmesan  vegetarisch	L	21.50
Indische Currysuppe Linsenpraliné Mango - Espuma	L G	14.50
Kürbissuppe Kernen Apfel Kürbis - Espuma	L G	14.50

Hauptgerichte

Pilz - Stroganoff Kürbis - Kartoffelstampf Rotkraut Marroni Balsamico - Kirschen	L G	29.50
Steinpilz - Ravioli im Dinkelteig Lauchgemüse Rieslingsauce mit Parmesan  vegetarisch	L	28.50
Rösti Rotkraut Marroni Balsamico - Kirschen gebratene Pilze Rieslingsauce	L G	27.50
Kürbis - Kartoffel - Stampf Lauch à la creme Apfel - Kürbis - Salsa Kürbis - Espuma	L G	27.50
Belugalinsen - Gemüse - Curry - Dal Mango - Espuma Kokos Koriander Papadam	L G	29.50
Knuspriger Bio Tofu rote Thaicurrysauce Asiagemüse Jasminreis Kokos Koriander	L	31.50
Herbst - Teller Quarkspätzli Rotkraut Marroni Balsamico - Kirschen Rieslingsauce		28.50

Dessert

Limetten - Kokos - Pannacotta Mango - Espuma frische Ananas Heidelbeersorbet	L G	14.50
Passionsfruchtsorbet dazu Malfy Gin aus Italien	L G	9.00 16.00
Heidelbeersorbet mit Bareksten Botanical Gin aus Norwegen	L G	9.00 16.00

 vegetarisch

L = Laktosefrei

G = glutenfrei

Gerne bieten wir Ihnen auch ein glutenfreies Brötli an

Alle Preise inkl 7.7 % Mwst