

## Mittags Empfehlungen

<b>Mit Salat oder Suppe als Vorspeise</b>	+ 7.50
<b>Fisch Menu</b> Gebratenes Tunasteak * an roter Thaicurrysauce dazu gebratener Gemüserais	24.50
<b>Fisch Empfehlung</b> Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	34.50
<b>Fleisch Menu</b> Hacktätschli an Cognacsauce dazu Kartoffelgratin & glasierte Rüebl	24.50
<b>Hackbraten an Rotweinsauce</b> dazu Quarkspätzli, Rotkraut und caramelisierte Marroni	28.50
<b>Wild Menu</b> Hirschfiletgeschnetzeltes an Preiselbeer-Cognacsauce Quarkspätzli, Rotkraut und caramelisierte Marroni	36.50
<b>Rinds-Empfehlung</b> Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	38.50
<b>Rosa gebratene Rindsfiletmédailles</b> an DIANE-Sauce aus Rahm, Dijonsenf, Cognac und Eschalotten Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni & Rotwein-Apfelschnitze	45.50
<b>Kalbsrahmgulasch</b> dazu Petersilien-Kartoffelpüree und glasierte Rüebl	28.50

## Vegetarisch & Vegan

<b>Vegetarisches Menu</b> Waldpilz-Ragoût mit Quarkspätzli dazu Rotkraut und Marroni	22.50
<b>Veganes Menu</b> Gebratener Bio-Tofu aus dem Thurgau an roter Thaicurrysauce dazu gebratener Gemüserais	22.50

## Aus der kalten Küche

<b>Siedfleischsalat an Kräuterdressing</b> dazu bunte Salate, Essiggurken & Schweizer Freiland-Ei	27.50
<b>Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise</b> dazu Süsskartoffelpüree, «Cancha» -geröstete Maiskörner, rote Zwiebeln & Nacho Chips	34.50
<b>Ceviche – fein geschnittenes Zanderfilet kalt mariniert in «Leche de Tigre»</b> mit Süsskartoffelpüree, rote Zwiebeln und «Cancha» -geröstete Maiskörner	33.50
<b>Salatbowle</b> Zanderfilet & Kräutersauce 33.50 <b>Salatbowle</b> Rindsfiletwürfel & Kräuterbutter 39.50	

\* Wildfang Philippinen \*\* Wildfang Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.