

Für den vollendeten Genuss

Saibling in Wurzelgemüse gebeizt
Randenquarksauce

Kabis-Traubencremesuppe
Gebackenes Pilzsamosa

Geschmortes Kalbskopfbäggli
Portweinsauce mit Rosmarin
Laugenserviettenknödel
Winterliches Gemüse

oder

Gebratene Bodensee Eglifilets
Preiselbeersauce
Geschmortes Honig-Kürbispüree
Winterliches Gemüse

Panna Cotta Cappuccino
Kaffeecrumble und frische Feigen

Käse

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
mit Traubenragout und Baumnüssen
10 Monate gereifter, würziger
und vollendeter Hartkäse
Zusätzlich CHF 10.-

A complete pleasure

Saibling pickled in root vegetables
Beetroot-quarksauce

Cabbage-grapes soup
Baked Mushroomsamosa

Braised calf's head cheek
Port wine sauce with rosemary
Dumplings
Wintry vegetables

or

Fried filets of Bodensee-perch
Cranberrysauce
Braised honey-pumpkinpuree
Wintry vegetables

Panna cotta cappuccino
Coffeecrumble and fresh figs

Cheese

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
With grape compote and walnuts
Aromatic, spicy hard cheese,
Matured for 10 months
Additional CHF 10.-

Menü komplett / 4-course menu:

Fr. 68.-

Menü ohne Vorspeise / 3-course menu without starter:

Fr. 58.-

Hauptgericht / Main course:

Fleisch Fr. 39.-

Fisch Fr. 43.-

Weinbegleitung / wine accompaniment

Fr. 25.-

Leicht und lecker

Kürbis-Cremeschnitte
Schwarzwurzeln
Currymayonnaise

Kabis-Traubencremesuppe
Gebackenes Pilzsamosa

Hausgemachte Massamancurry
Kartoffeln und Gemüse
Geröstete Cashewnüsse

Panna Cotta Cappuccino
Kaffeecrumble und frische Feigen

Käse

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
mit Traubenragout und Baumnüssen
10 Monate gereifter, würziger
und vollendeter Hartkäse
Zusätzlich CHF 10.-

Light and delicious

Pumpkin-cream cuts
Salsify
Curry mayonnaise

Cabbage-grapes soup
Baked mushroom samosa

Homemade masaman curry
Potatos and vegetables
Roasted Cashew

Panna cotta cappuccino
Coffeecrumble and fresh figs

Cheese

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
Wwith grape compote and walnuts
Aromatic, spicy hard cheese,
Matured for 10 months
Additional CHF 10.-

Menü komplett / 4-course menu:
Menü ohne Vorspeise / 3-course menu without starter:
Hauptgericht / Main course:
Weinbegleitung / wine accompaniment

Fr. 58.-
Fr. 48.-
Fr. 30.-
Fr. 25.-

Davor und dazwischen

Saibling in Wurzelgemüse gebeizt
Randenquarksauce

Kürbis-Cremeschnitte
Schwarzwurzeln
Currymayonnaise

Hausgemachte Pilzravioli
Gebratene Pilze
Weissweinschaumsauce
Winterliches Gemüse

Bodensee Egli-Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln

Nüsslisalat Grossmutter Art
Speck / Pilze / Crêtons / Ei

Gemischter Salat

Blattsalat

To start or in between

Saibling pickled in root vegetables
Bbeetroot-quarksauce

Hauptgang / Main course

Pumpking-cream cuts
Salsify
Curry mayonnaise

Hauptgang / Main course

Homemade mushroom ravioli
Fried mushrooms
Wwhite wine cream sauce
Wintry vegetables

Bodensee perch-nuggets
2 sauces and herb potatoes

Lamb's lettuce grandma style
Bbacon / mushrooms / croutons / egg

Klein / small

Mixed salat

Klein / small

Green salad

Klein / small

Fr. 19.-

Fr. 28.-

Fr. 16.-

Fr. 24.-

Fr. 16.-

Fr. 18.-

Fr. 14.50

Fr. 11.-

Fr. 12.-

Fr. 9.-

Fr. 10.-

Fr. 8.-

Löffelweise herzhaftes

Kabis-Traubencremesuppe
Gebackenes Pilzsamosa

Tagessuppe

Bouillon mit Flädli

Tasty on the spoon

Cabbage-grapes soup
Bbaked Mushroomsamosa Fr. 12.50

Soup of the day Fr. 8.50

Consomme with pancake slices Fr. 7.-

Junge Geniesser

Kindersuppe

Kindersalat

Teigwaren mit Rahmsauce

Portion Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert
Pommes frites
Gemüse

Schweinsrahmschnitzel
Teigwaren und Gemüse

Bodensee Egli-Chnusperli
Kräuterkartoffeln

Young and delightful

Kid's soup Fr. 4.-

Kid's salad Fr. 4.-

Pasta with cream sauce Fr. 7.-

Portion of french fries Fr. 7.-

Breaded escalope of porc
French fries
Vegetables Fr. 12.-

Escalope of pork
Cream sauce
Pasta and vegetables Fr. 12.-

Bodensee perch-nuggets
Herb potatoes Fr. 12.-

Saftig und aromatisch

Kalbssteak mit Apfel-Nusskruste
Portweinsauce mit Rosmarin
Laugenserviettenknödel
Winterliches Gemüse

Juicy and aromatic

Calf steak with apple nut crust
Port wine sauce with rosemary
Dumplings
Wintry vegetables

Fr. 43.-

Gebrautes Thurgauer Pouletbrüstchen
Preiselbeersauce
Geschmortes Honig-Kürbispüree
Winterliches Gemüse

Fried Thurgau chicken breast
Cranberrysauce
Braised honey-pumpkinpuree
Wintry vegetables

Fr. 33.-

Geschmortes Kalbskopfbäggli
Portweinsauce mit Rosmarin
Laugenserviettenknödel
Winterliches Gemüse

Braised calf's head cheek
Port wine sauce with rosemary
Dumplings
Wintry vegetables

Fr. 40.-

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Pommes frites
Winterliches Gemüse

Beef entrecote with herb butter
French fries
Wintry vegetables

Fr. 40.-

Hausgemachtes Massamancurry
Rindfleischwürfeln
Kartoffeln
geröstete Cashewnüsse

Homemade Massamancurry
Diced fillet of beef
Potatoes
Roasted cashew

Fr. 38.-

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti

Sliced veal Zurich style
Rösti

Fr. 38.-

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Marktgemüse

Breaded escalope of porc
French fries
Vegetables

Fr. 21.-

**Ab 2 Personen
am Tisch tranchiert**

**Minimum of 2 orders
Sliced at your table**

Ganz gebratenes Entrecôte double
Sauce Bernaise
Pommes frites
Winterliches Gemüse

Whole roasted entrecote double
Sauce Bernaise
French fries
Wintry vegetables

Pro Person / Per person

Fr. 54.-

Frisch und schmackhaft

Gebratene Bodensee Eglifilets
Preiselbeersauce
Geschmortes Honig-Kürbispüree
Winterliches Gemüse

Gebratene Jakobsmuscheln
Portweinsauce mit Rosmarin
Geschmortes Honig-Kürbispüree
Winterliches Gemüse

Gebratenes Forellenfilet
Preiselbeersauce
Laugenserviettenknödel
Winterliches Gemüse

Bodensee Egli-Chnusperli
Mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln

Leicht und lecker

Hausgemachtes Massamancurry
Kartoffeln
Geröstete Cashewnüsse

Hausgemachte Pilzravioli
Gebratene Pilze
Weissweinschaumsauce
Winterliches Gemüse

Laugenserviettenknödel
Weissweinschaumsauce
Winterliches Gemüse

Fresh and tasty

Fried filets of Bodensee-perch
Cranberrysauce
Braised honey-pumpkinpuree
Wintry vegetables

Fried scallops
Port wine sauce with rosemary
Braised honey-pumpkinpuree
Wintry vegetables

Roasted Trout fillet
Cranberrysauce
Dumplings
Braised honey-pumpkinpuree
Wintry vegetables

Bodensee perch-nuggets
2 sauces and herb potatoes

Light and delicious

Homemade Massamancurry
Potatoes
Roasted cashew

Homemade mushrooms ravioli
Fried mushrooms
White wine cream sauce
Wintry vegetables

Dumplings
White wine sauce
Wintry vegetables

Fr. 43.-

Fr. 38.-

Fr. 34.-

Fr. 34.-

Fr. 30.-

Fr. 30.-

Fr. 30.-