

## **Für den vollendeten Genuss**

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
und Schenkel  
Preiselbeersauce  
Pilzragout mit Trauben

\*\*\*

Geschmorte Kürbissuppe  
Wildpraline im Kürbiskernmantel

\*\*\*

Rehrückenmedaillon  
Wildrahmsauce  
Schupfnudeln  
Herbstgemüse

oder

Gebratene Bodensee Eglifilets  
Weissweinsauce mit Kräutern  
Quinoagaletten  
Herbstgemüse

\*\*\*

Schokoladenbrownie  
Karamellisierte Nüsse  
Joghurtglace 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**

Fried breast and thigh of quail  
cranberry sauce  
mushroom stew with grapes

\*\*\*

Braised pumpkin soup  
Game praline coated in pumpkin seeds

\*\*\*

Medallion of saddle of venison  
game cream sauce  
potatoe noodles  
autumn vegetables

or

Fried filets of Bodensee-perch  
white wine cream sauce with herbs  
quinoa galettes  
autumn vegetables

\*\*\*

Chocolate brownie  
caramalized nuts  
yoghurt ice cream 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. 44.- / Fisch

Fr. 43.-

Weinbegleitung / wine accompaniment

Fr. 25.-

## Leicht und lecker

Rund um die Rande  
Carpaccio / Kuchlein / Creme

\*\*\*

Geschmorte Kürbissuppe  
Kürbis-Kichererbsenpraline

\*\*\*

Hausgemachte Pilzravioli  
Weissweinsauce mit Kräutern  
Herbstgemüse

\*\*\*

Schokoladenbrownie  
Karamellisierte Nüsse  
Joghurtglace 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

All about red beets  
carpaccio / tartlet / cream

\*\*\*

Braised pumpkin soup  
pumpkin-chickpea praline

\*\*\*

Homemade mushroom-ravioli  
white wine cream sauce with herbs  
autumn vegetables

\*\*\*

Chocolate brownie  
caramalized nuts  
yoghurt ice cream 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. 58.-

Menü ohne Vorspeise / 3-course menu without starter:

Fr. 48.-

Hauptgericht / Main course:

Fr. 30.-

Weinbegleitung / wine accompaniment

Fr. 25.-

## Davor und dazwischen

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
mit Schenkel  
Preiselbeersauce  
Pilzragout mit Trauben

Rund um die Rande  
Carpaccio / Kuchlein / Creme

Hausgemachte Pilzravioli  
Weissweinsauce mit Kräutern

Bodensee Egli-Chnusperli  
2 Saucen und Kräuterkartoffeln

Nüsslisalat Grossmutter Art  
Speck / Pilze / Croutons / Ei

Gemischter Salat  
Kleine Portion / small portion

Blattsalat  
Kleine Portion / small portion

## To start or in between

Hauptgang / Main course Fr. 19.-  
Fr. 28.-

Fried breast and thigh of quail  
cranberry sauce  
mushroom stew with grapes

Hauptgang / Main course Fr. 16.-  
Fr. 24.-

All about red beets  
carpaccio / tartlet / cream

Homemade mushroom-ravioli  
white wine cream sauce with herbs Fr. 16.-

Bodensee perch-nuggets  
2 sauces and herb potatoes Fr. 18.-

klein / small Fr. 14.50  
Fr. 11.-

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

Mixed salad Fr. 12.-  
Fr. 9.-

Green salad Fr. 10.-  
Fr. 8.-

## Löffelweise herzhaftes

Geschmorte Kürbissuppe  
Wildpraline im Kürbiskernmantel

Tagessuppe

Bouillon mit Flädli

## Junge Geniesser

Kindersuppe

Kindersalat

Teigwaren mit Rahmsauce

Portion Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel, Teigwaren und Gemüse

Fisch-Chnusperli mit Kräuterkartoffeln

## Tasty on the spoon

Braised pumpkin soup  
Game praline coated in pumpkin seeds

Soup of the day

Consomme with  
pancake slices

## Young and delightful

Kid's soup

Kid's salat

Pasta with cream sauce

Portion of french fries

Breaded escalope of porc,  
french fries and vegetables

Escalope of porc, cream sauce,  
pasta and vegetables

Fish nuggets with herb potatoes

Fr. 12.50

Fr. 8.50

Fr. 7.-

Fr. 4.-

Fr. 4.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 12.-

Fr. 12.-

Fr. 12.-

**Wild auf Wald –  
Reh aus einheimischer Jagd**

Rehrückenmedaillon  
Wildrahmsauce  
Schupfnudeln, Herbstgemüse

Wildgeschnetzeltes  
Wildrahmsauce  
Hausgemachte Rösti

Gebratene Rehschnitzel  
Wildrahmsauce  
Schupfnudeln, Herbstgemüse

Rehpfeffer Jägerart  
Schupfnudeln, Herbstgemüse

**Ab 2 Personen –  
am Tisch tranchiert**

Ganz gebratener Rehrücken  
Wildrahmsauce  
Schupfnudeln, Herbstgemüse  
Wildgarnituren

**Forest game –  
Venison from local hunters**

Fr. 44.-  
kleine Portion / small portion Fr. 38.-

Medallion of saddle of venison  
game cream sauce  
potatoe noodles, autumn vegetables

Fr. 34.-  
kleine Portion / small portion Fr. 28.-

Sliced game with cream sauce  
homemade rösti

Fr. 42.-  
kleine Portion / small portion Fr. 36.-

Fried escalope of venison  
game cream sauce  
potatoe noodles, autumn vegetables

Fr. 34.-  
kleine Portion / small portion Fr. 28.-

Venison stew hunter style  
potatoe noodles, autumn vegetables

**minimum of 2 orders –  
sliced at your table**

Pro Person / per person Fr. 54.-

Whole saddle of venison  
Game cream sauce  
potatoe noodles, autumn vegetables  
Game accompaniments

## Saftig und aromatisch

Gebratenes Rindsfilet  
mit Rotweinsauce  
Pommes frites  
Herbstgemüse

Fr. 45.-

Gebratenes Thurgauer Pouletbrüstchen  
mit Rotweinsauce  
Quinoagaletten und Herbstgemüse

Fr. 33.-

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art  
Mit Rösti

Fr. 38.-

Panierte Schweinsschnitzel  
Pommes frites  
Marktgemüse

Fr. 21.-

## Juicy and aromatic

Fried filet of beef  
red wine gravy  
french fries  
autumn vegetables

Fried Thurgau chicken breast  
with red wine gravy  
quinoa galettes and autumn vegetables

Sliced veal Zurich style  
with rösti

Breaded escalope of porc  
french fries  
market vegetables

## **Frisch und schmackhaft**

Gebratene Bodensee Eglifilets  
Weissweinsauce mit Kräutern  
Quinoagaletten  
Herbstgemüse

Fr. 43.-

Gebratenes Forellenfilet  
Rotweinsauce  
Schupfnudeln und Herbstgemüse

Fr. 34.-

Bodensee Egli-Chnusperli  
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln

Fr. 34.-

## **Leicht und lecker**

Hausgemachte Pilzravioli  
Weissweinsauce mit Kräutern  
Herbstgemüse

Fr. 30.-

Schupfnudeln mit Herbstgemüse  
Weissweinsauce mit Kräutern  
Wildgarnituren

Fr. 25.-

## **Fresh and tasty**

Fried filets of Bodensee-perch  
white wine cream sauce with herbs  
quinoa galettes  
autumn vegetables

Fried filet of trout  
red wine gravy  
potatoe noodles  
autumn vegetables

Bodensee perch-nuggets  
2 sauces and herb potatoes

## **Light and delicious**

Homemade mushroom-ravioli  
white wine sauce with herbs  
autumn vegetables

Potatoe noodles  
white wine sauce with herbs  
game accompaniments