

Für den vollendeten Genuss

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Asiatischer Würzsauce
Venere-Risotto

Arboner Mostsuppe
Pochierte Apfelwürfel

Gebratenes Rindsfilet
Balsamicojus
Kräuterwaffeln
Marktgemüse

oder

Gebratenes Fischmosaik
Bodensee-Egli / Forelle / Zander
Rauch-Peperonisauce
Marktgemüse

Holunderblütenparfait
Im Cassismantel
Marinierte Ananas

Käse

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
mit Blaubeerenragout und Baumüssen
10 Monate gereifter, würziger
und harmonischer Hartkäse
Zusätzlich CHF 10.-

Menü komplett / 4-course menu:

Menü ohne Vorspeise / 3-course menu without starter:

Hauptgericht / Main course:

Weinbegleitung / wine accompaniment

A complete pleasure

Fried scallops
with Asian-spiced sauce
Venere risotto

Apple cream soup Arbon style
poached apple dices

Fried filet of beef
balsamic gravy
waffles with herbs
market vegetables

or

Mosaic of fried fish
Bodensee-perch / trout / pike-perch
smoked bell pepper sauce
market vegetables

Elderly flower parfait
with blackcurrant coat
marinated pineapple

Cheese

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
with blueberry compote and walnuts
Aromatic, spicy hard cheese,
matured for 10 months
Additional CHF 10.-

Fr. 68.-

Fr. 58.-

Fleisch Fr. 45.- / Fisch Fr. 44.-

Fr. 25.-

Leicht und lecker

Blattsalat mit Honigdressing
Frische Zwetschgen
Karamellisierte Nüsse
Gebratene Pilze

Arboner Mostsuppe
Pochierte Apfelwürfel

Hausgemachte Thai Curry-Ravioli
Asiatische Würzsauce
Asiagemüse

Holunderblütenparfait
Im Cassismantel
Marinierte Ananas

Käse

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

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

Light and delicious

Green salad with honey dressing
fresh prunes
caramelized nuts
fried mushrooms

Apple cream soup Arbon style
poached apple dices

Homemade Thai curry-ravioli
Asian spice-oil
Asian vegetables

Elderly flower parfait
with blackcurrant coat
marinated pineapple

Cheese

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
with blueberry compote and walnuts
Aromatic, spicy hard cheese,
matured for 10 months
Additional CHF 10.-

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

Davor und dazwischen

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Asiatischer Würzsauce
Venere-Risotto

Blattsalat mit Honigdressing
Frische Zwetschgen
Karamellisierte Nüsse
Gebratene Pilze

Hausgemachte Thai Curry-Ravioli
Asiatische Würzsauce

Bodensee Egli-Chnusperli
2 Saucen und Kräuterkartoffeln

Gemischter Salat
Kleine Portion / small portion

Blattsalat
Kleine Portion / small portion

To start or in between

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

Fried scallops
with Asian-spiced sauce
Venere risotto

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

Green salad with honey dressing
fresh prunes
caramelized nuts
fried mushrooms

Fr. 16.-
Homemade Thai curry-ravioli
Asian-spiced sauce

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

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

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

Löffelweise herzhaftes

Arboner Mostsuppe
Pochierte Apfelwürfel

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

Apple cream soup Arbon style
poached apple dices

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. 10.-

Fr. 8.50

Fr. 7.-

Fr. 4.-

Fr. 4.-

Fr. 7.-

Fr. 7.-

Fr. 12.-

Fr. 12.-

Fr. 12.-

Saftig und aromatisch

Gebratenes Rindsfilet
mit Balsamicojus
Kräuterwaffeln
Marktgemüse

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Pommes frites und Marktgemüse

Gefülltes Thurgauer Pouletbrüstchen
mit Balsamicojus
Venere-Risotto und Marktgemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Mit Rösti

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Marktgemüse

« Führtüfel » Cordon bleu
Pommes frites, Marktgemüse

Juicy and aromatic

Fr. 45.-

Fried filet of beef
balsamic gravy
waffles with herbs
market vegetables

Fr. 40.-

Entrecote of beef with herb butter
french fries and market vegetables

Fr. 33.-

Stuffed Thurgau chicken breast
with balsamic gravy
Venere risotto and market vegetables

Fr. 38.-

Sliced veal Zurich style
with rösti

Fr. 21.-

Breaded escalope of porc
french fries
market vegetables

Fr. 29.-

Porc Cordon bleu with spicy cheese
french fries, market vegetables

Asiatisch und würzig

Rotes Curry mit Basmatireis
und Gemüse

Thurgauer Poulet

Gebratenes Forellenfilet

vegetarisch

Asian and spicy

Red curry with basmati rice
and vegetables

Chicken breast Fr. 33.-

Fried filet of trout Fr. 32.-

vegetarian Fr. 26.-

Frisch und schmackhaft

Gebratenes Fischmosaik
Bodensee-Eglifilet / Forellenfilet / Zander
Rauch-Peperonisauce und Marktgemüse

Gebratenes Zanderfilet
mit Rauch-Peperonisauce
Kräuterwaffeln und Marktgemüse

Gebratenes Forellenfilet
mit Salaten

Bodensee Egli-Chnusperli
mit 2 Saucen und Kräuterkartoffeln

Fresh and tasty

Mosaic of fried fish
Bodensee-perch / trout / pike-perch
smoked bell pepper sauce
market vegetables

Fried filet of pike-perch
smoked bell pepper sauce
waffles with herbs
market vegetables

Fried filet of trout
with mixed salads

Bodensee perch-nuggets
2 sauces and herb potatoes

Fr. 44.-

Fr. 42.-

Fr. 29.-

Fr. 34.-

Leicht und lecker

Hausgemachte Thai-Curry Ravioli
Asiatische Würzsauce
Asiagemüse

Fr. 30.-

Light and delicious

Homemade Thai curry-ravioli
with Asian-spiced sauce and
Asian vegetables

Venere-Risotto mit Rauch-Peperonisauce
Marktgemüse

Fr. 26.-

Venere risotto
smoked bell pepper sauce
market vegetables

Pasta an einer Kräutersauce
Cherrytomaten und Wirsing

Fr. 24.-

Pasta with herb sauce
cherry tomatoes and cabbage