



Menü

Brie in Walnusspanade
Rotkabissalat und Sauerrahm-Senfsauce

Steinpilzcremesuppe
Trüffelcroutons

Gebratene Entenbrust
Marroni-Kartoffelpüree
Saisongemüse

Gebratene Bodensee Eglifilets
Weissweinsauce
Kräuterravioli und Saisongemüse

Preiselbeer - Joghurtschnitte
Mandeltuilles

Käse:

Mühlstein Extra: 14-16 Monate gereifter Kuhmilchkäse mit
kräftigem, würzigem Aroma

Zusätzlich 13.00

Vier Gänge Menü CHF 72.00
Drei Gänge Menü CHF 62.00

Weinbegleitung

Drei verschiedene Weine, passend zum Menu
CHF 26.00

Vorspeisen

Brie in Walnusspanade

Rotkabissalat und Sauerrahm-Senfsauce 19.00

Nüssli Grosi

Speck, Croutons und gebratene Pilze 19.00

Gemischter Salat

Kleine Portion 13.00

9.00



Blattsalat

Gebratene Pilze und Trauben 13.50

Kleine Portion 9.50

Steinpilzcremesuppe

Trüffelcroutons 11.00

Hauptgerichte



Hülsenfrüchteintopf

Kürbiswürfel im Tempurateig

29.00

Gebratene Bodensee Eglifilets

Kräuterravioli und Saisongemüse

44.00

Gebratene Entenbrust

Marroni - Kartoffelpüree und Saisongemüse

42.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»

Hausgemachte Rösti

39.00

Panierte Schweinsschnitzel

Pommes frites und Saisongemüse

22.00

Deklaration

Für unser kulinarisches Angebot arbeiten wir mit folgenden regionalen Partnern zusammen.

Gemüse und Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon
Obst und Beeren	Tobi Seeobst AG, Egnach
Fleisch und Geflügel	Metzgerei Blatter, Mettlen
Bodenseefische	Berufsfischer Bodensee
Milchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Käserei Studer AG, Hatswil
Brot	Bäckerei Funk, Neukirch
Comestibles / Meerfische	G. Bianchi AG, Zufikon
	Frommis Delikatessen, St. Gallen

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus den folgenden Ländern.

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Egli	Bodensee
Ente	Frankreich

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

