

Für den vollendeten Genuss

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Asiatischer Würzsauce
Venere-Risotto

Melonenkaltschale
Landrauchschinken
Blätterteigstange

Gebratenes Lammnierstück
Balsamicojus
Kräuterwaffeln
Sommergemüse

oder

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

Holunderblütenparfait
mit Limettenkern
Marinierte Ananas

Käse

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

A complete pleasure

Fried scallops
with Asian-spiced sauce
Venere risotto

Melon chilled soup
smoked ham
puff pastry stick

Fried lamb kidney
balsamic gravy
waffles with herbs
mixed vegetables

or

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

Elderly flower parfait
with lime core
marinated pineapple

Cheese

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
with blueberry 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. 42.- / Fisch Fr. 44.-

Weinbegleitung / wine accompaniment

Fr. 25.-

Leicht und lecker

Mediterraner Gemüsesalat
Balsamicodressing, Rucola
Hausgemachte Focaccia

Melonenkaltschale
Blätterteigstange

Hausgemachte Thai Curry-Ravioli
Asiatische Würzsauce
Asiagemüse

Holunderblütenparfait
mit Limettenkern
Marinierte Ananas

Käse

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

Light and delicious

Mediterranean vegetable salad
balsamic dressing, rocket salad
homemade focaccia

Melon chilled soup
puff pastry stick

Homemade Thai curry-ravioli
Asian spice-oil
Asian vegetables

Elderly flower parfait
with lime core
marinated pineapple

Cheese

Alter Schweizer, Käserei-Studer AG
with blueberry 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

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Asiatischer Würzsauce
Venere-Risotto

Mediterraner Gemüsesalat
Balsamicodressing und Rucola
Hausgemachte Focaccia

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

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

Fried scallops
with Asian-spiced sauce
Venere risotto

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

Mediterranean vegetable salad
balsamic dressing, rocket salad
homemade focaccia

Hauptgang / Main course Fr. 16.-
Homemade Thai curry-ravioli
Asian-spiced sauce

Hauptgang / Main course Fr. 18.-
Bodensee perch-nuggets
2 sauces and herb potatoes

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

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

Löffelweise herzhaftes

Melonenkaltschale
Landrauchschinken, Blätterteigstange

Tagessuppe

Bouillon mit Flädli

Junge Geniesser

Kindersuppe

Kindersalat

Teigwaren mit Rahmsauce

Portion Pommes frites

Schweinschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse

Schweinsrahmschnitzel, Teigwaren und Gemüse

Fisch-Chnusperli mit Kräuterkartoffeln

Tasty on the spoon

Melon chilled soup
smoked ham
puff pastry stick

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 Lammnierstück
mit Balsamicojus
Kräuterwaffeln
Sommergemüse

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Pommes frites und Sommergemüse

Gefülltes Thurgauer Pouletbrüstchen
mit Balsamicojus
Venere-Risotto und Sommergemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Mit Rösti

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Sommergemüse

« Fürtüfel » Cordon bleu
Pommes frites, Sommergemüse

Juicy and aromatic

Fried lamb kidney
balsamic gravy
waffles with herbs
mixed vegetables

Entrecote of beef with herb butter
french fries and vegetables

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

Sliced veal Zurich style
with rösti

Breaded escalope of porc
french fries
mixed vegetables

Porc Cordon bleu with spicy cheese
french fries, mixed vegetables

Fr. 42.-

Fr. 40.-

Fr. 33.-

Fr. 38.-

Fr. 21.-

Fr. 29.-

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 Sommergemüse

Gebratenes Zanderfilet
mit Balsamicojus
Kräuterwaffeln und Sommergemüse

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
mixed vegetables

Fried filet of pike-perch
balsamic gravy
waffles with herbs
mixed 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
Sommergemüse

Fr. 26.-

Venere risotto
smoked bell pepper sauce
mixed vegetables

Mediterrane Pasta mit Cherrytomaten
Oliven und Rucola

Fr. 24.-

Mediterranean pasta
cherry tomatoes, rocket salad
and olives