

Tagesmenü Montag, 20.11.2023	Tagesmenü Dienstag, 21.11.2023	Tagesmenü Mittwoch, 22.11.2023	Tagesmenü Donnerstag, 23.11.2023	Tagesmenü Freitag, 24.11.2023
<p>Suppe oder Salat Rindsbouillon mit Buchstaben</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Ghackets mit Hörnli dazu Reibkäse und Apfelmus</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Edelfischragout mit Kerbelschaumsauce auf Buttermast dazu Gemüsjulienne</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Kichererbsensuppe mit Koriander</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Szevediner Gulasch von der Schweinebrust mit Paprika und Sauerkraut dazu Knödel mit Bröseln</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Sautiertes Colinilet, Pernod-Schaumsauce dazu Erbsenrisotto und Peperoni</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Tomatensuppe mit Gin</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Hausgemachter Hackbraten dazu Cognacrahmsauce, Kartoffelstock und Karotten mit Estragon</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Saibling im Gin Teig mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Rahmblattspinat</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Kalbsrahmsuppe mit Kerbel</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Schweinsschnitzel an Champignonsauce mit Vollkorn Spiralen-Teigwaren und gefüllter Tomate</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Wolfsbarsch aus dem Ofen an Sauerkraut Beurr-Blanc, Kräuter-Kartoffelpuffern und Stangensellerie</p> <p>*****</p>	<p>Suppe oder Salat Weissweinschaumsuppe mit Croûtons</p> <p>*****</p> <p>Menü 1 CHF 21 Fleischkäse vom Thurgauer Apfelschwein mit Spiegelei dazu Kartoffel-Gurkensalat</p> <p>*****</p> <p>Menü 2 CHF 25 Pochiertes Forellenfilet an Leutschner Weissweinsauce dazu Salzkartoffeln mit Peterli und Lauch a la crème</p> <p>*****</p>
<p>i Vitalmenü CHF 19.50 Gemüse-Reisgaletten auf cremigen Krautsiel</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.50 Erbsenrisotto mit gebackenem Camembert dazu Preiselbeerrelisch</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.50 "Herbst Pasta" Papardelle mit Schwarzwurzeln, Wirzstreifen und Champignons an Kürbissauce</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.50 Kartoffelpuffer mit Ziegenkäse dazu glasiertes Gemüse und Schnittlauchauce</p>	<p>i Vitalmenü CHF 19.50 Gnocchi Mediterrana mit Chili-Knoblauchöl dazu Röstgemüse</p>
<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Siedfleisch mit Meerrettichsauce dazu Bouillon Kartoffeln und Wurzelgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Bratapfelkompott mit Salted-Caramelglacé</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Geschnetzelte Hirschkalbleber an Preiselbeersauce dazu Schupfnudeln und Rosenkohl</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Marroni-Tiramisu</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Sautierte Maispouardenbrust an Pilzsauce dazu Papardelle und glasiertes Gemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Panna Cotta im Glas dazu Heidelbeerkompott</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Rindsaftplätzli "Gärtner Art" mit Pastinakenstampf und Schmorgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Limettenmousse mit Ananassalat</p>	<p>*****</p> <p>Menü 4 CHF 33 Glasierte Kalbsschulter an Portwein Jus dazu Mascarpone-Tagliatelle und Marktgemüse</p> <p>*****</p> <p>Tagesdessert CHF 5 Fruchtsalat mit Rahm</p>

Unsere Weinempfehlungen

Salat oder Suppe sind im Menüpreis inbegriffen

<p>Weisswein</p> <p>Dézaley AOC Grand Cru Les Fils Rogivue, Waadt</p> <p>1dl CHF 7.00</p>	<p>Rotwein</p> <p>Torre Albéniz Reserva Bodegas Penalba Lopez</p> <p>1dl CHF 6.50</p>	<p>i Vitalmenü kombinierbar mit:</p> <p>Kalbsschnitzel Alpstein-Pouletfilet Fangfrischem Tagesfisch</p>	<p>i Erklärung Vitalmenü</p> <p>Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.</p>
--	--	---	--