

# HERBSTKARTE

## VORSPEISEN



BUNTER BLATTSALAT AN IHREM WUNSCH-DRESSING \*:  
FR. 8.50

GEMISCHTER SALAT AN IHREM WUNSCH-DRESSING \*:  
FR. 9.50

KNACKIGER NÜSSLISALAT MIT BROTCROÛTONS UND EI  
AN IHREM WUNSCH-DRESSING \*:  
FR. 12.50

**\* WÄHLEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN:  
FRENCH ODER HONIG-BALSAMICO**

CARPACCIO VOM SAUTIERTEN STEINPILZ  
AUF STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL  
MIT CARAMELISIERTEN JAKOBSMUSCHELN  
UND FRISCHKÄSE-NOCKEN  
FR. 16.50

**IM GUSSEISENTÖPFLI SERVIERT:**  
RIESENCREVETTEN MIT GEBRATENEM KNOBLAUCH  
AN GESCHMOLZENER KRÄUTERBUTTER  
FR. 17.50

## SUPPEN

BOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI  
UND EINEM SCHUSS SHERRY  
FR. 9.–

CAPPUCCINO VOM BUTTERNUSS-KÜRBIS  
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL  
FR. 11.–

## **FLEISCHLOS**

HAUSGEMACHTE KÄSE-RAHM-SPÄTZLI MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN  
FR. 20.50

SÄMIGES PROSECCO-RISOTTO  
MIT KÜRBISWÜRFELI UND STEINPILZEN  
FR. 29.–

REICHHALTIGER **GEMÜSETELLER**  
MIT KNUSPRIGEN SÜSSKARTOFFELSTÄBCHEN  
FR. 29.–

**HERBSTTELLER** MIT GEDÄMPFTEM ROTKRAUT, ROSENKOHL  
GLASIERTEN MARRONI, ROTWEIN-APFEL MIT VERMICELLES  
WEISSWEIN-BIRNE MIT PREISELBEEREN UND SPÄTZLI  
FR. 31.–

## **FISCH**

GEBRATENE RIESENCREVETTEN IM TAGLIATELLE-NEST  
AN SAFRANSCHAUM UND SPINAT-NOCKEN  
FR. 39.50

EGLIFILETS IM HAUSGEMACHTEN BIERTEIG GEBACKEN  
MIT SAUCE TARTARE UND SALZKARTOFFELN  
FR. 41.–

## FLEISCH

SCHWEINSSTEAK AN EXCELLENTER APFEL-THURGADOS-SAUCE  
UND POMMES ALLUMETTES  
FR. 33.50

GEBRATENE POULETBRUST  
MIT GERÖSTETER KERNEN-MIX-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG  
IM SERRANO-ROHSCHINKENMANTEL  
MIT FRITTIERTEN SÜSSKARTOFFELSTÄBCHEN  
UND BLATTSPINAT  
FR. 35.–

CORDON BLEU VOM SCHWEIN  
MIT SCHINKEN UND REZENTEM BÜNDNER BERGKÄSE  
SERVIERT MIT POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE  
FR. 35.50

### «LEUE-TÖPFLI»

GRILLIERTE SCHWEINSFILET-MÉDAILLONS AUF KÄSESPÄTZLI  
AN MISCHPILZ-RAHMSAUCE UND GERÖSTETEN ZWIEBELN  
FR. 38.–

GESCHNETZELTE KALBSLEBERLI AN TRAUBENSAUCE  
– FLAMBIERT MIT GRAPPA –  
SERVIERT MIT KNUSPRIGER KARTOFFELRÖSTI  
FR. 38.–

LAMM-NIERSTÜCK – ROSA GEBRATEN – AN SALBEI-JUS  
SERVIERT MIT SÄMIGEM PROSECCO-RISOTTO  
UND GRÜNEN BOHNEN  
FR. 39.50

US-BLACK ANGUS RINDSFILET-WÜRFEL «STROGANOFF»  
SERVIERT MIT BUTTERNUEDELN  
FR. 41.50

BUTTERZARTES US-BLACK ANGUS-RINDSFILET  
AN TRÜFFEL-PORTWEINSAUCE  
SERVIERT MIT POMMES WILLIAMS  
UND SAISONALEM GEMÜSEBOUQUET

RINDSFILET	150 GR	FR. 47.50
	200 GR	FR. 53.–
	250 GR	FR. 58.50

**EINE KÖSTLICHKEIT AB 2 PERSONEN**

- AM TISCH TRANCHIERT UND IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT

 **Chateaubriand** 

DOPPELTES US-BLACK ANGUS-RINDSFILET (CA. 200 GR)  
AM STÜCK GEBRATEN  
MIT EXZELLENTER HAUSGEMACHTER BÉARNAISE-SAUCE  
GARNIERT MIT BUNTEM SAISONGEMÜSE

FR. 63.50 PRO PERSON

**BEILAGEN:**

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| • POMMES FRITES     | • POMMES WILLIAMS |
| • POMMES ALLUMETTES | • NUDELN          |
| • POMMES TWISTERS   | • SPÄTZLI         |
| • POMMES SOUFLÉES   | • TROCKENREIS     |
| • RÖSTI-KROKETTEN   | • RISOTTO         |

**1) US-BLACK ANGUS BEEF**

DIE AUZZUCHT ERFOLGT IN FREILANDHALTUNG. DIE RINDER,  
DEREN FLEISCHSTÜCKE IN DIE SCHWEIZ EXPORTIERT WERDEN, ERHALTEN IN  
DER ENDMAST EINE AUSGEWOGENE GETREIDEMISCHUNG ALS FÜTTERUNG.

**OHNE LEISTUNGSFÖRDERER!  
OHNE HORMONE!**

## ZEITLOS BELIEBT

PORTION POULETFLÜGELI IM CHÖRBLI  
FR. 21.–

PORTION POMMES FRITES  
FR. 6.50

### FITNESS-TELLER

MIT REICHHALTIGER GEMISCHTER SALATGARNITUR  
ODER

GEMÜSEGARNITUR UND...

...SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER	FR. 27.50
...GEBRATENER POULETBRUST	FR. 29.50
...EGLIKNUSPERLI MIT SAUCE TARTARE	FR. 35.50

## DESSERTS

### «ES LEUEMÜÜLI VOLL»

EINE SPONTANE KREATION FÜR DEN KLEINEN GLUSCHT  
FR. 6.50

KAFFEE-PANNA COTTA-KÖPFLI MIT PINIENKERN-CARAMELSAUCE  
FR. 8.50

THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME MIT SCHOGGIZIGARRE  
UND CAMELISIERTEM APFELRING  
FR. 10.–

EISKAFFEE MIT KAHLUA-KAFFEELIKÖR UND RAHMGARNITUR

KLEIN	GROSS
FR. 9.–	FR. 12.–

EISCARAMEL MIT CAMELSAUCE UND RAHMGARNITUR

KLEIN	GROSS
FR. 9.–	FR. 12.–

VERMICELLES MIT KIRSCH PARFÜMIERT  
MERINGUESBRÖSEL UND RAHM  
FR. 11.–

### «NOCINO»

NUSSGLACE MIT HAUSGEMACHTEM NUSS-LIKÖR

KLEIN	GROSS
FR. 9.50	FR. 12.50

### COUPE DÄNEMARK

VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND RAHMGARNITUR

KLEIN	GROSS
FR. 9.50	FR. 12.50

### COUPE BAILEYS

MOCCA- UND VANILLEGLACE MIT BAILEYS-LIKÖR UND RAHM

KLEIN	GROSS
FR. 10.–	FR. 13.–

ZITRONENSORBET MIT APÉROL UND PROSECCO

KLEIN	GROSS
FR. 10.–	FR. 13.–

### COUPE NESSELRODE

VANILLEGLACE UND VERMICELLES  
PARFÜMIERT MIT KIRSCH UND RAHMGARNITUR

KLEIN	GROSS
FR. 11.50	FR. 14.50

### SORBET-FEUERWERK

ALLE 6 SORBETSORTEN ALS KLEINERE KUGELN MIT FRUCHTGARNITUR  
FR. 12.50

## **MERINGUES GLACE**

VANILLE- UND ERDBEERGLACE  
MIT «AEMMITALER»-MERINGUES-SCHALEN UND RAHM  
FR. 13.50

## **GLACE-AROMEN:**

CARAMEL, ERDBEER, KOKOS, MOCCA, NUSS  
SCHOKOLADE, VANILLE, YOGHURT

## **SORBETS:**

ANANAS, APFEL, APRIKOSE, HIMBEER, TRAUBE, ZITRONE

PREIS PRO KUGEL: FR. 2.90

RAHMZUSCHLAG: FR. 1.50

