

Vorspeisen 21.11.17

Tages Suppe

acht Franken

Kürbissüppchen

Tages Salat

acht Franken

Randensalat

Kokos-Curry Süppchen

zwölf Franken

mit gebratener Crevette

Nüsslisalat

elf Franken

mit Speck, Ei und Brotcroutons

Tatar vom Rind

achtzehn Franken

mit Park Cognac, mild/mittel oder scharf zubereitet, dazu Toast und Butter

Getränke Paket	zwölf Franken
1dl Rioja Marques de Caceres Crianza, Rioja Alta, Spanien Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha dazu 3dl Wasser leise oder still und 1 Kaffee oder Espresso	

Hauptgerichte 21.11.17

Tages-Hit inklusive Suppe oder Salat neunzehn Franken
Gulasch vom Galloway Rind
(Fleisch von Familie Jäckli, Büriswilen)
mit Erbsen-Kartoffelpüree und Rüeblli

Vegi inklusive Suppe oder Salat siebzehn Franken
Topinambur-Petersilienwurzel Gemüse auf Wirsing-
Cherrytomatensalsa und gebacknenen Manjok-Chips

Fisch inklusive Suppe oder Salat vierundzwanzig Franken
gebratenes Egli-Fischfilet
(Fisch von Comstible Zellweger, Staad)
auf Kürbisgemüse mit Venere-Reis und Randensauce

Aktuell inklusive Suppe oder Salat fünfundzwanzig Franken
Paniertes Schnitzel vom Alpsäuli
(Fleisch von Familie Baumgartner, Gams)
mit Pommes Frites und Mischgemüse

Leberli inklusive Suppe oder Salat zweiunddreißig Franken
vom Kalb, mit Pilzen und frischen Kräutern sautiert
(Fleisch vom Reto Zogg, Grabserberg)
dazu eine goldbrauner Rösti

Hirsch inklusive Suppe oder Salat neunundzwanzig Franken
Hirschpfeffer
(Fleisch von Hans Saxer, Hinterforst)
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und
Apfel-Mirza

Wasserbüffel inklusive Suppe oder Salat vierundvierzig Franken
Entrecote vom Rheintaler Wasserbüffel
(Fleisch von Christian Litscher, Sevelen)
an Bratensauce mit Kartoffelgratin und Gemüse

Mittags Dessert	
Marroni-Cheesecake	acht Franken
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Fior di Latte Glace	neun Franken
Fruchtsalat mit Erdbeer Glace	