

Menu

Geniessen Sie unser abwechslungsreiches
Menu und gleich auch den passenden Wein dazu:

**Geräucherte Mörschwiler Entenbrust auf Eierschwämmli Salat
mit Couscous und Süsskartoffelstroh**

Pinot gris, Sunnehalde

Curry-Kokos-Suppe im Shot serviert

Swiss Alpine Lachsschnitte auf Orangenchorée

Gilde Wein Obrist, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Wildreis und Gemüse garnitur

Magnum Lopez Cristobal, Crianza

Aurelio, Merlot/Cabernet Franc, Maremma, Toscana

Apfel-Thurgadosparfait mit Zimtrumbles und Früchten

*

**Menu komplett CHF 75.—
plus Weinbegleitung CHF 20.—**

inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen

| | |
|--|----------|
| Blattsalat mit Hausdressing oder Italienne | CHF 8.— |
| Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italienne | CHF 10.— |
| Berger Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons | CHF 14.— |
| Geräucherte Mörschwiler Entenbrust auf Eierschwämmisalat mit Couscous und Süsskartoffelstroh | CHF 16.— |
| Swiss Alpine Lachsschnitte auf Orangenchorée mit Wildreis | CHF 17.— |
| Curry-Kokos-Suppe mit Pouletbrustspiessli | CHF 12.— |
| Hummercrèmesuppe mit Cognac und Crevetten | CHF 16.— |

Vegi/Vegan

| | |
|--|----------|
| Tagliarini mit Eierschwämmiragout und Broccoli | CHF 25.— |
| Süsskartoffelkrapfen auf Gemüsecurry mit Kichererbsen und Reis | CHF 25.— |

Desserts

| | |
|---|----------|
| Ananascarpaccio mit Blutorangensorbet auf Wunsch mit Aperol parfümiert | CHF 12.— |
| Apfel-Thurgadosparfait mit Zimcrumbles und Früchten | CHF 11.— |
| Gebrannte Crème mit Mini Meringue und Rahm | CHF 9.— |
| Crêpe Suzette Fast nirgends mehr erhältlich und doch so beliebt... ab 2 Pers/Pers Pfannkuchen werden in einer feinen Caramel-Orangensauce vor Ihren Augen am Tisch flambiert. Dazu servieren wir Vanilleeis und Rahm. | CHF 18.— |

inkl. 7.7 % MwSt

Unsere Klassiker

**Pouletbrust aus Märwil mit Carl-Boos-Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse garnitur** CHF 27.—

Zanderknusperli mit Tartaresauce, Wildreis und Gemüse CHF 27.—

**Schweinssteak „Arenenberger“
mit Pilzen, Speck und Nüssen gratiniert, Röstikroketten und Gemüse** CHF 31.—

**Kalbs Cordon bleu
mit Pommes frites und Gemüse garnitur** CHF 38.—

**Rindsfiletspitzen Stroganoff
mit Wildreis und Gemüse garnitur** CHF 39.—

**Riesencrevetten Italienne
werden mit einer speziellen Knobli-, Tomaten-, Kräutersauce serviert,
dazu Wildreis als Beilage. Ein Traum!** CHF 44.—

Tartare traditionell CHF 45.—
Zartes Rindsfilet vom Schweizer Rind wird von Hand geschnitten und mit allen Zutaten vor Ihren Augen am Tisch zubereitet, auf Wunsch gewürzt und mit Cognac abgeschmeckt. Dazu Toast vom Mohn und Butter

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise ab 2 Pers/Pers CHF 55.—
Reiche Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl wird vom Service tranchiert und angerichtet

Ganze Seezunge gebraten CHF 46.—
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
Wird auf Wunsch vom Service filetiert und angerichtet

Schweinsfiletmédailles mit Cognac flambiert ab 2 Pers/Pers CHF 39.—
an Meaux-Senf-Rahmsauce
dazu bunte Gemüse garnitur und Nudeln

**Unser Fleisch stammt aus der Schweiz
Seezunge Niederlande
Crevetten Eden Shrimps Vietnam
Zander Schweiz/Estland**

**Bei Intoleranzen oder Allergien
geben Ihnen unsere Service-
Mitarbeiter gerne Auskunft über
die Inhaltsstoffe.**