

Menu

Geniessen Sie unser abwechslungsreiches Menu
und auch den passenden Wein dazu
Alle Gänge sind auch einzeln erhältlich

**Gebackene Sushirolle gefüllt mit Crevetten
dazu japanischer Chinakohlsalat und Wasabi-Dip**

CHF 18.—

Kernling, Burkhart, Ottenberg

Weissweinsüppchen mit Apfel und gerösteten Nüssen

CHF 8.—

**Lostallo-Lachs im Gewürzmantel
auf schwarzen Tagliarini und Chimichurri**

CHF 17.—

Johannisberg, Cina, Salgesch

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Wildreis und Gemüse garnitur

Menu mini CHF 29.— / Normal CHF 42.—

Pago de Carraovejas, Ribera del Duero, Spanien

Bratapfelglacé mit Schokocrumbles und Thurgadosgelée

CHF 11.—

*

**Menu komplett CHF 83.—
plus Weinbegleitung CHF 23.—**

inkl. 7.7% MwSt

Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing oder Italienne	CHF 9.—
Gemischter Salat mit Hausdressing oder Italienne	CHF 11.—
Berger Nüsslisalat mit Ei	CHF 12.—
mit Weinfelder Rauchlachs	CHF 19.—
mit 3 Crevetten	CHF 22.—
Gebackene Sushirolle gefüllt mit Crevetten, dazu japanischer Chinakohlsalat und Wasabi-Dip	CHF 18.—
Lostallo-Lachs im Gewürzmantel auf schwarzen Tagliarini und Chimichurri	CHF 17.—
Vegane Currysuppe mit Pouletbrust- oder Früchtespiessli	CHF 14.—
Weissweinsüppchen mit Apfel und gerösteten Nüssen	CHF 12.—

Vegi/Vegan

Tofuschnitten im Pankomantel frittiert auf Gemüsecurry	CHF 25.—
... oder fragen Sie nach den aktuellen Empfehlungen	

Desserts

Oli's Mini-Desserts nach Wahl	CHF 4.50
Täglich frische und neue Kreationen aus unserer Patisserie	
Bratapfelglacé mit Schokocrumbles und Thurgadosgelée	CHF 11.—
Crêpe Suzette	
Fast nirgends mehr erhältlich und sehr beliebt... ab 2 Pers/Pers	CHF 18.—
Pfannkuchen werden in einer feinen Caramel-Orangensauce an Ihrem Tisch flambiert. Dazu servieren wir Vanilleeis und Rahm.	

inkl. 7.7 % MwSt

Unsere Klassiker

**Pouletbrust aus Märwil mit Carl-Boos-Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse garnitur** CHF 29.—

Zanderknusperli im Bierteig mit Tartaresauce, Wildreis und Gemüse CHF 29.—

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

**Rindsfiletspitzen Stroganoff
mit Wildreis und Gemüse garnitur** CHF 42.—

**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 400 gr. ab 2 Pers/Pers CHF 55.—
Reiche Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl wird vom Service tranchiert und angerichtet

Ganze Seezunge gebraten CHF 45.—
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
Wird auf Wunsch vom Service filetiert und angerichtet

Schweinsfiletmédailles mit Cognac flambiert ab 2 Pers/Pers CHF 42.—
an Meaux-Senf-Rahmsauce
dazu Nudeln und bunte Gemüse garnitur

**Unser Fleisch stammt aus der Schweiz
Seezunge Niederlande/Lachs Misox
Crevetten ASC Vietnam
Zander Schweiz/Estland
Rindsfilet teilweise Irland/Schottland**

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

inkl. 7.7 % MwSt.