

Frühlings - Menu

Bunter Frühlingsalat mit Pouletcurrystreifen an Erdnuss-Sesamdressing

CHF 16.—

Kernling, Michael Burkhart, Ottenberg

Spargelcrèmesuppe mit gebackenem Spargelraviolo

CHF 10.—

Molignon, Chasselas, Adrian Mathier, Salgesch

Gebratenes Saiblingsfilet vom Letzitobel
mit Rosmarinkartoffeln und zweierlei Spargeln

CHF 37.—

Dôle blanche, Fernand Cina, Salquenen

Sauerrahmglacé mit Berger Erdbeeren und Vanillecrumbles

CHF 12.—

*

Menu komplett CHF 75.—

Mit Weinbegleitung plus CHF 19.—

inkl. 7,7 % MwSt.

Vorspeisen

Diverse Blattsalate	CHF 9.—
Gemischter Salat	CHF 11.—
Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli an Gemüsevinaigrette	CHF 16.—
Lauwarm geräuchertes Bodenseefelchenfilet mit Tsatsiki und Kartoffelküchlein	CHF 18.—
Grillierter Babylattich mit Eden Crevetten VT und Chili an Radieschendressing und garniert mit Cashewnüssen	CHF 19.—
Tomatisierte Fischeuppe mit Gemüse Einlage je nach Fang	CHF 18.—
Spargelcrèmesuppe mit gebackenem Spargelraviolo	CHF 10.—

Vegi-Teller

Tagliatelle mit Ragout von frischen Eierschwämmchen	CHF 27.—
als Vorspeise	CHF 19.—
VEGAN: Gemüseteller mit Spargeln und Bratkartoffeln	CHF 24.—
Gratinierte Kartoffelgnocchi mit Spargeln und Schmelztomaten	CHF 24.—

inkl. 7.7 % MwSt.

Hauptspeisen

Zanderknusperli EU mit Tartaresauce, Reis und Gemüse garnitur	CHF 29.—
Wolfsbarschfilet Thai-Style EU mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch auf Egg-Noodles mit Gemüse	CHF 34.—
Gebratenes Bodensee-Hechtfilet (grätenlos) auf Kartoffelgnocchi mit Spargeln und Eierschwämmchen	CHF 42.—
Poulet-Cordon-Bleu mit Rohschinken und Strähl's Raclettekäse neue Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 29.—
Schweinsfiletspitzen an Rahmsauce mit frischen Eierschwämmchen, Tagliatelle und Spargeln	CHF 39.—
Schweinskotelette von der glücklichen Sau an BBQ-Sauce mit neuen Bratkartoffeln und Spargeln	CHF 37.—
Entrecôte vom Weiderind gratiniert mit Café de Paris dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	CHF 44.—

Nicht-deklariertes Fleisch und Fisch kommt aus der Ostschweiz

inkl. 7,7 % MwSt.