

Warme Vorspeisen

<i>frische Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</i> _{A,G}	9.50
<i>hausgemachte Rindsbouillon mit Kräuterflädli</i> _{A,C,F,L}	9.00
<i>Tagessuppe es het solangs hät</i>	ab 9.50

Kalte Vorspeisen

Blattsalat

<i>saisonale Blattsalate mit hausgemachtem Dressing nach Wahl</i>	8.50
---	-------------

Gemischter Salat

<i>saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten an hausgemachtem Dressing nach Wahl</i> _M	10.50
--	--------------

Nüsslisalat

<i>frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck und hausgemachten Brotroutons</i> _{A,C,O}	14.50
--	--------------

Rindsfilet Carpaccio

<i>Klassisch mit Zitrone, Olivenöl, gehobeltem Parmesan & schwarzem Pfeffer</i> _G	16.50
--	--------------

Kalte Gerichte

<i>Grosser saisonaler Salatteller mit Ei</i> _{C,M}	17.50
---	--------------

Hausgemachte Salatdressings:

*Italienisch*_(M), *Französisch*_(C,M), *Hausdressing*_(C,M)

Fleisch- Hauptgerichte

Schweins Cordon bleu „Appenzeller“^{A,C,G,O}

gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites 31.50

Kalbs Cordon bleu „Appenzeller“^{A,C,G,O}

gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse

dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Röstikroketten 39.50

Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierenstück^{A,C,G}

knusprig gebacken mit Pommes frites

24.00

Paniertes Schnitzel vom Kalb^{A,C,G}

knusprig gebacken mit saisonalem Gemüse und Pommes frites

37.00

Schweins- Rahmschnitzel^{A,G}

*zwei Schnitzel vom Nierenstück dazu eine feine hausgemachte Rahmsauce
und selbstgemachte Butternudeln*

26.50

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter^G

zartes Steak vom Nierenstück mit Pommes frites

27.50

Rindsfiletspiess <small>A,G</small>	
<i>zarte Rindsfiletwürfel am Spiess mit Pfeffer- Cognacrahmsauce</i>	
<i>dazu servieren wir ihnen saisonales Gemüse und Pommes frites</i>	
	42.50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ <small>A,C,G</small>	
<i>zarte Rindsfiletwürfel an rassisger Peperoni- Champignonsauce</i>	
<i>dazu servieren wir ihnen hausgemachte Spätzli</i>	
	42.50
Rindsfiletsteak mit Pfeffer- Cognacrahmsauce <small>G</small>	
<i>zartes schweizer Rindsfilet mit saisonalem Gemüse</i>	
<i>und Röstikroketten</i>	
	45.00
Pouletbrust Florentin mit Rahmsauce <small>A,C,G</small>	
<i>zarte Pouletbrust gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse</i>	
<i>mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzli</i>	
	29.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter <small>G</small>	
<i>zarte Pouletbrust mit saisonalem Gemüse und Pommes frites</i>	
	27.00
extra Beilagen Gemüse <small>G</small>	
	6.00

Fitnesssteller

*saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten
an hausgemachtem Dressing nach Wahl dazu....*

Schweins Cordon bleu „Appenzeller“_{A,C,G,O} 31.50

Kalbs Cordon bleu „Appenzeller“_{A,C,G,O} 39.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter_G 28.50

Paniertes Schnitzel vom Schwein_{A,C,G} 26.00

Paniertes Schnitzel vom Kalb_{A,C,G} 37.00

Rindsfiletspiess mit Kräuterbutter_G 42.50

Rindsfilet mit Kräuterbutter_G 45.00

Pouletbrust mit Kräuterbutter_G 27.00

Hausgemachte Salatdressings:

Italienisch_(M), Französisch_(C,M), Hausdressing_(C,M)

Fisch-/Vegi- Hauptgerichte

Fisch nach Tagesangebot ^D

es het solangs het...

ab 31.00

Zanderknusperli „Fitness“ ^{A,C,D}

saisonal gemischter Salat mit Blattsalaten und Dressing nach Wahl dazu

Zanderknusperli im Bierteig

und hausgemachte Tartaresauce

27.50

Zanderknusperli im „Chörbli“ ^{A,C,D}

Zanderknusperli im „Chörbli“

mit 2 hausgemachten Dipsaucen nach Wahl

24.50

Gemüseteller ^G

Variation von gebuttertem Gemüse der Saison

27.50

selbstgemachte Penne ^{A,C,G}

Pomodoro mit frischen Kräutern und Cherrytomaten

22.00

Kindergerichte

Schnipo ^{A,C,G}

12.50

Chicken Nuggets mit Pommes ^{A,C,G}

13.50

Fischstäbli mit Pommes ^{A,C,D,G}

12.50

selbstgemachte Nüdeli mit Tomatensauce ^{A,C,G}

11.00

Portion Pommes frites

7.50

Grosse Portion Pommes

9.50

Hausgemachte Dipsaucen:

Knoblauch ^(G), Tartare ^(D,L,M), Curry ^(G,L), Cocktail ^(F,G,L,O)

Alle Preise in SFr., inkl. Mwst.