



Summertime

Vorspeisen:

Weissweinsuppe nach Hausrezept 9.50

Bouillon mit Einlage 6.50

Thai Currysuppe mit Riesencrevetten (rassig) 15.50

Bunter Blattsalat 6.00

Gemischter Salat 8.50

Blattsalat mit lauwarmen Pilzen 13.50

Blattsalat mit Egliknusperli 13.50

Blattsalat mit Riesencrevetten 15.50

Melone mit Rohschinken 15.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquett 15.50

Vorspeisen als Hauptgang, werden mit Fr. 3.50 Zuschlag berechnet

Unsere feinen Fischgerichte :

Zanderfilet mit frischen Eierschwämmli an feiner Rahmsauce, serviert mit Gemüsereis	39.50
Zanderfilet in Butter gebraten mit Knoblauch und Peperoncini (rassig) mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln	39.50
Zanderfiletstreifen goldbraun frittiert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	36.00
Eglifilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat	36.00
mit Mandeln oder Bananenwürfeli	39.50
Fischvariation frittiert (mit Gräten) Hechttranchen, Kretzer, Zanderfilet mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	36.00
ganze Forelle in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	35.00
Riesencrevetten an rassiger Thaicurrysauce mit gebratener Banane, Ananas und Reis	39.00
Ganze Seezunge gebraten mit Rosmarinbutter und Salzkartoffeln	43.00

Fleischgerichte:

Schweinsschnitzeli an feiner Pilzrahmsauce mit Nudeln und buntem Gemüse	29.50
Original Wienerschnitzel vom Kalb mit Zürifrites	31.50
Kalbsleberli mit Rösti	31.50
Pouletgeschnetzeltes an feiner Thaicurrysauce mit Reis, gebackener Banane und Ananas	27.50
Rindstartar mit Toast und Butter	29.50
Gemüse an feiner Thaicurrysauce (Vegi) mit Reis, gebackener Banane und Ananas	24.50
Agnolotti Tartuffo mit Salbeibutter (Vegi)	22.50

Kleinere Portion wo möglich minus Fr. 5.00

Diverse Fitnesssteller: (grosser Salatteller)

mit Egliknusperli	26.50
mit Schweinsschnitzeli	23.50
mit Frühlingsrollen (Vegi)	23.50
mit Bratkäsli (Vegi)	21.50
mit geräuchtem Forellenfilet	29.00
mit gebackenen Champignons	23.50

Aus der kalten Küche:

Wurstsalat garniert	17.50
Wurst-Käsesalat garniert	19.50
Ochsenmaulsalat garniert	17.50
Siedfleischsalat garniert	19.50
Thonsalat garniert	17.50
Vesperbrettli, Speck, Schinken, Bauernschüblig, Käse	22.00
Speck am Stück mit Käse und Garnitur	14.50
Bauernschüblig mit Garnitur	11.50
Waldfest	6.50

Unsere Lieferanten:

Höneisen Gemüsebau Benken, Eichenberger Obst Uhwiesen, Gunterwiler Frauenfeld, Metzgerei Niedermann Uhwiesen, Biancchi Comestibles Zufikon, Oceanis Comestibles Schaffhausen,

Forellen, Kundelfinger Hof Schlatt, Egli Zander Hecht, Binnenfischerei CH,D,S, Meerfische und Krustentiere aus nachhaltiger Fischerei.

Rind, Kalb, Schwein, Poulet ausschliesslich CH Fleisch (ansonsten wird es separat deklariert)

Sind Sie Allergiker, informieren Sie unsere Mitarbeiter, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Sonntag durchgehend warme Küche bis 20 Uhr