

Vorspeisen

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

Suppen

Bouillon mit Ei, Flädli oder Backerbsen	7.50
Kürbis-Orangensuppe mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen	9.50

Salate

Kleiner grüner Salat	7.00
Gemischter Salat	8.50
Nüssli-salat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Haussauce	10.50

Liebe Gäste,

das zubereiten der Wildgerichte ist für die Küche mit einem grösseren Aufwand verbunden. Daher kann es bei voller Besetzung des Restaurants gerne mal zu längeren Wartezeiten kommen.

Wir bitten um Verständnis.



Wildgerichte

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

Rehpfeffer „Försterart“ (Thurgau) garniert mit Silberzwiebeln, Speck und Brotcroûtons	35.50
Rehgeschnetzeltes „Weidmannsheil“ (Deutschland) an Wildrahmsauce mit Sauerkirschen	36.50
Hirschfilet „Wildhüterart“ (Deutschland) mit Wildrahmsauce und Steinpilzen	36.50
Wildschweinkotelett (Thurgau) mit Senf-Wildrahmsauce	35.50

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

Herbst-Teller (vegetarisch) angerichtet mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	22.50
Portion Wildrahmsauce (zum Herbstteller)	3.50

Kleinere Portionen abzüglich SFr. 2.50

