

---

# Feines aus unserer Küche

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

## Suppen und Salate

<b>Bouillon</b> mit Ei, Flädli oder Backerbsen	5.50
<b>Kürbis-Orangensuppe</b> mit einer Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen	8.50
<b>Kleiner grüner Salat</b>	6.50
<b>Gemischter Salat</b>	7.50
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> mit gehacktem Ei und Haussauce	9.50

## Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptgang	
<b>Wildterrinen vom Hirschfilet mit Eierschwämmli</b> dazu Blattsalat mit Baumnußvinaigrette, serviert mit Toast	12.50	/ 22.50
<b>Steinpilz-Tortellini</b> an sautierten Kürbistreifen und blauen Trauben	12.50	/ 20.50

---

# Wildgerichte

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

<b>Rehpfeffer „Försterart“</b> (Thurgau) garniert mit Silberzwiebeln, Speck und Brotcroûtons	32.50
<b>Rehgeschnetzeltes „Weidmannsheil“</b> (Thurgau) an Wildrahmsauce mit Sauerkirschen	33.50
<b>Hirschfilet „Wildhüterart“</b> (Deutschland) mit Wildrahmsauce und Steinpilzen	33.50
<b>Wildschweinkotelett</b> (Thurgau) mit Senf-Wildrahmsauce	29.50
<b>Waldpilzragout</b> an Wildrahmsauce serviert im Blätterteigkissen	24.50

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

<b>Herbst-Teller (vegetarisch)</b> angerichtet mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	20.50
<b>Portion Wildrahmsauce</b> (zum Herbstteller)	3.50

Kleinere Portionen abzüglich SFr. 2.50

Reh- und Wildschweinfleisch stammen aus heimischen  
Jagdrevieren

Alle Preise in SFr. und inkl. 7,7% MwSt.