

Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	8.--
Minestrone	10.--
Thurgauer Apfel Suppe <i>Apple soup from Thurgau</i>	11.--

Salate / Salads

Grüner Blattsalat <i>verschiedene, grüne Blattsalate der Saison</i> Green salad plate <i>various green salads of the season</i>	9.--
Gemischter Salat <i>verschiedene Gemüse Salate</i> Mixed salad <i>various vegetable salads</i>	11.--
Nüsslisalat <i>Speck und Ei</i> Corn Salads <i>bacon and egg</i>	14.--
Grosser gemischter Salatteller Big mixed salad plate	17.—
<ul style="list-style-type: none">• Zanderknusperli mit Sauce Tartar fried filet of pike-perch <i>with sauce tartar</i>	27.--
<ul style="list-style-type: none">• Ceasar Salat <i>gebratene Pouletbrust an Parmesandressing</i> Ceasar salad <i>grilled chicken and parmesandressing</i>	22.--

Wählen Sie dazu aus unseren hausgemachten Dressings
Please choose from our home-made dressings

- **italienisch / italian**
- **französisch / french**
- **Tomaten-Vinaigrette / tomato vinaigrette**

Fleischgerichte / Meat Dishes

Kalbs Osso Buco 34.--

in Schwarzbiersauce

Gemüsebouquet, Bramata

Veal Osso Buco

in dark beer sauce

various vegetables, bramata

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 38.--

Champignons in Rahmsauce

Gemüsebouquet, Rösti

Veal stew Zürich style

mushrooms in sour cream, various vegetables, Rösti

Schnitzel Wiener Art vom Schwein / vom Kalb 29.-- / 38.--

Gemüsebouquet, Pommes Frites

Vienna Schnitzel pork / veal

various vegetables, french fries

Cordon Bleu 29.--

vom Schwein

gefüllt mit Appenzeller Säntis-Käse, Knobli-Pantli

Gemüse Garnitur und Pommes Frites

Cordon Bleu

from pork, filled with Appenzeller-/Säntis cheese and garlic pantli

vegetables and french fries

Kalbsleberli 32.--

mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern

hausgemachtes, goldig gebratene Rösti

Calf's liver

with onion, garlic and fresh herbage, home-made Rösti

Rindsfilet mit Barolo Reduktion 42.--/50.--

Gemüsebouquet und Butterschneitzel

Beef's filet with Barolo Reduction

vegetables and butter-tagliatelle

Poulet Saltimbocca 25.--

mit Butterschneitzel

Chicken Saltimbocca

with butter-tagliatelle

Herkunft unserer Fleischprodukte

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich aus unserer Region

Kalb- und Rindfleisch: Schweiz, Uruguay, Fernland

Schweinefleisch: Schweiz

Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland

Entenbrust: Frankreich

Pouletfleisch: Schweiz, Ungarn

Trockenfleisch: Schweiz

Meeresfrüchte, Meeresfisch: Mediterranen, Asien

Lachs: Norwegen, Schottland

Süßwasserfisch: Schweiz, Europa

Alle Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.

All prices are in CHF including VAT à 7.7%

Bunter Schlossgenuss / greats from the castle

Classic – Burger **23.--**

Rindfleisch und Käse, Tomate und Essiggürkli und Pommes Frites

Classic – Burger

beef and cheese, tomatoes, pickled cucumbers and french fries

Kalbsbratwurst

Brot

12.--

Pommes Frites

18.--

Veal pan fried sausage

bread

french fries

Romans-Hörnli

24.--

Pouletgeschnetzeltes, Käsesauce

„Romans-Hörnli“ - a local speciality

chicken noodles and cheese sauce

Berner Rösti

22.--

Spiegelei und Speck

Rösti „Bern“ style - a swiss speciality

fried egg and bacon

The origin of our meat products

We obtain the meat mainly from the region

<i>Veal and beef:</i>	<i>Switzerland, Uruguay, Farcountry</i>
<i>Pork:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Lamb:</i>	<i>Switzerland, New Zealand</i>
<i>Duck breast:</i>	<i>France</i>
<i>Chicken:</i>	<i>Switzerland, Hungary</i>
<i>Dried meat:</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Seafood and sea fish:</i>	<i>Mediterranean, Asia</i>
<i>Salmon:</i>	<i>Norway, Scotland</i>
<i>Freshwaterfish:</i>	<i>Switzerland, Europe</i>

Haben Sie Allergien oder Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten? Unser Küchen-Team gibt Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe in den Lebensmitteln oder kocht für Sie Ihr Wunsch-Menü.

Do you have allergies or food intolerancies?

Our kitchen team will be pleased to provide you information about the ingredients in the food or cook your desired menu for you.

Alle Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.

All prices are in CHF including VAT à 7.7%

Fischgerichte / Fish dishes

Nordic Rösti <i>Frischkäse und Rauchlachs</i> Nordic Rösti <i>cream cheese and smoked salmon</i>	25.--
Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Pernod-Schaum <i>Spinat und Salzkartoffeln</i> Roasted zander-filet with dill-Pernod-foam <i>spinach and salted potatoes</i>	38.--
Flambierte Mangroven Riesenkrevetten alla Provinciale <i>(verschiedene Kräuter, Knoblauch, Brandy)</i> <i>zweierlei Risotto (Randen und Weisswein) und Gemüsevariation</i> Flambéed Mangroven shrimps alla provinciale <i>(garlic, fresh herbage and Brandy)</i> <i>two types of risotto (beetroot and white wine) and vegetabels</i>	39.--

Vegetarisch / vegetarian

Uri, Ryys und Boor <i>aus der Seele der Schweiz</i> <i>Käse, Zwiebel, Lauch</i> Uri, Ryys and Boor - a swiss speciality <i>from the soul of Switzerland</i> <i>cheese, rice, onions, leek</i>	20.--
Risotto Mediterraneo <i>Gemüse und Tomatensauce</i> Risotto Mediterraneo <i>vegetables and tomato sauce</i>	22.--
Spätzlepfanne <i>Gemüse, Röstzwiebeln und Apfelmus</i> Noodles pan <i>vegetables, roasted onions and apple purée</i>	22.--
Hausgemachte Spinat-Gnocchi <i>alla Rossi (Tomaten, Rahm, Mozzarella)</i> Home-made spinach-Gnocchi <i>alla Rossi (tomatoes, cream, Mozzarella)</i>	19.--

Vegan

Veganer Gemüsestrudel

22.--

an Tomaten Chutney

Vegan vegetable strudel

with tomato chutney

Winterplausch / Winter special

Käsefondue Classic

24.--

Cheese-fondue Classic

Walliser Käsefondue

28.--

„Walliser“ Cheese fondue

Dessert

...süsse Verführung.../ sweet seduction...

Schoko Soufflé

11.--

mit Bananeneis

Chocolate Soufflé

mit banana ice cream

Apfelstrudel

10.--

mit Vanillesauce

Apple pie

with vanilla sauce

Nicht das Passende dabei?

Fragen Sie nach unserer **Glacékarte** und nach unserem **Kuchen- und Tortenangebot**.

Did not find the right one?

Please ask for our ice coupe menu or our range of cakes

Alle Preise in CHF inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.

All prices are in CHF including VAT à 7.7%