



Suppen

Tagessuppe <i>täglich variierend</i>	8.--
Kürbiscrèmesuppe <i>mit Kernöl</i>	11.--
Thurgauer Apfel Suppe	11.--

Salate

Grüner Blattsalat <i>verschiedene, grüne Blattsalate der Saison</i>	9.--
Gemischter Salat <i>verschiedene Gemüse Salaten</i>	11.--
„Caprese“ <i>Tomaten und Mozzarella mit Rucola Pesto</i>	13.—
Grüner Blattsalat <i>mit Pfifferlingen</i>	12.--
Grosser gemischter Salatteller	17.--
• mit Pfifferlingen	22.--
• Pouletbrustfilet und Früchte	27.--
• Zanderknusperli mit Sauce Tartar	27.--

Wählen Sie dazu aus unseren hausgemachten Dressings:

- italienisch
- französisch
- Tomaten-Vinaigrette



Wildspezialitäten

Hirschpfeffer 27.--

Rotkraut, Maroni und Spätzle

Rehschnitzel an Sherry Sauce 38.--

Rotkraut, Maroni und Spätzle

Wildschwein Entrecôte an Pfifferlingsauce 32.--

Rosenkohl, Maroni und Kroketten

Fleischgerichte

Kalbs Osso Buco 34.--

in Schwarzbiersauce

Gemüsebouquet, Bramata

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 38.--

Champignons in Rahmsauce

Gemüsebouquet, Rösti

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

Gemüsebouquet, Pommes Frites

Cordon Bleu 29.--

vom Schweinsnierstück

mit Schwarzwaldschinken und Edamer Käse gefüllt

dazu Rahmgemüse, Pommes Frites

Feine Lammhaxen mit Jus 32.--

Gemüse und Spätzle

Rindsfilet an Pfeffersauce 42.--/50.--

Pfifferling Risotto und Gemüse



Bunter Schlossgenuss

Classic – Burger

*mit Rindfleisch und Käse, Tomate und Essiggurkerl
Pommes Frites*

19.--

Weisswürstel

mit süssem Senf und Brezel

12.--

Appenzeller Siedwurst

Chäshörnli, Apfelmus

19.--

Kalbsbratwurst

Brot

Pommes Frites

12.--

18.--

Romans-Hörnli

Pouletgeschnetzeltes, Käsesauce

24.--

Beefsteak Tatar

eingelegtes Gemüse und Toast

22.-- / 33.--

Berner Rösti

Spiegelei und Speck

22.--

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

Süswasserfisch:

Schweiz, Europa

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.



Fischgerichte

Nordic Rösti <i>Friskkäse und Rauchlachs</i>	25.--
In Butter gebratenes Felchenfilet <i>Gemüsebouquet und Petersilienkartoffeln</i>	38.--
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronensauce <i>dazu ein Gemüsebouquet und Wildreis</i>	38.--

Vegetarisch

Uri, Ryys und Boor <i>aus der Seele der Schweiz Käse, Zwiebel, Lauch</i>	20.--
Risotto <i>mit Spinat und Mascarpone</i>	22.--
Spätzlepfanne	22.--

Vegan

Veganer Gemüsestrudel <i>an Tomaten Chutney</i>	22.--
---	-------

Dessert

...süsse Verführung...

Macadamia Crème Brûlée <i>Karamellisierte Banane, Zartbitter Ganache</i>	11.--
Vermicelles <i>mit Meringue und Früchten</i>	9.--

Nicht das Passende dabei?

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