

Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat mit Speck + 1.50 mit Ei + 3.00 mit Pilzen + 5.00	12.00	22.00
Herbst-Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen  an Holunder-Limetten-Dressing	14.50	24.50
Ziegenkäse gratiniert mit Blattsalaten  Kürbis und Feigensenf-Hausdressing	17.50	
Escargots «Café de Paris» 6 Schnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch gedünstet Eierschwämmli mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.00	24.00
Oxtail clair mit Fleischeinlage und Gemüsewürfeli Kräftige Ochsenschwanzsuppe zusätzlich mit Sherry Tio Pepe	14.50 + 3.00	
Berner Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse  mit Wienerli Einlage	11.50 + 2.50	

Herbstliches | fleischloses | Wild | Gans | Schwämmli

	kleiner	Hauptgang
Risotto mit Kürbis, Kürbiskernen und Belper Knolle  (auf Wunsch möglich)	26.00	29.00
Pappardelle ai Tartufi Bandnudeln mit gehobelten, schwarzen Trüffeln, Trüffelcreme und Grana Padano	29.00	32.00
Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Apfel Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzsauce separat dazu	28.00 + 5.00	32.00
Geschmorte Kalbsbäckchen in Sherryjus mit buntem Gemüse Beilage Risotto dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		35.00
Gänsebraten (Keule und Brust) serviert mit Rotkraut und Marroni Beilage Kartoffelstampf dazu + 8.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		38.50
Hirschsaltimbocca mit Eierschwämmli-Rahmsauce  Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Beilage Spätzli dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen	31.00	36.00
Reh-Rücken-Teller mit Portweinjus  Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Beilage Spätzli dazu + 6.50 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		49.00
Schweizer Forellenfilet «Thurgauer Art» mit Herbst-Gemüse  Apfel und Salbei, Rosenkohl, Kürbis und Wirzgemüse Beilage Salzkartoffeln dazu + 5.00 oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		42.00

Auswahl an Beilagen als Zusatz zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln Reis Salzkartoffeln	je 5.00
Pommes Frites Pommes Allumettes Weissweinrisotto Spätzli	je 6.50
Rösti Kartoffelstampf	je 8.50
Gemüse gedünstete Eierschwämml	je 10.00

Rind-, Kalb, Schwein und Wurstwaren:

Schweiz

Hirsch: Neuseeland

Schnecken: Indonesien

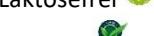
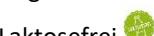
Reh: Österreich

Kalbsbacken: Belgien

Gans: Ungarn

Alle Preise inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte können eine Preisveränderung mit sich ziehen)



Herzlich willkommen im



Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
Sauvignon blanc Château Bauduc ABC Gavin Quinnery & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00
Ripasso DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvione Rodinella	8.50	59.50
PHANTOM 2021 Weingut K + K Kirnbauer, Burgenland 40% Blaufränkisch 27% Cabernet Sauvignon 23% Merlot 10% Syrah	11.00	77.00

Apéro's ohne Alkohol

Schüümmer	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
Ginger Bowle	Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Eis, Limette, Ingwerscheiben	9.80	
Sunset	San Bitter mit Orangensaft	9.50	
Negrol-Lino	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurro, Eis, Soda	9.80	
Hugo-Lino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis, Limette	9.80	
Apero-Lino	San Bitter, alkoholfreier Azzurro, Soda, Eis, Orangenscheibe	9.80	

Apéro Klassiker

Americano	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda	9.50
Negroni	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda	14.50
Prosecco	Rosé oder klassisch	1 dl
Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup	11.00
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Soda, Eis und Limetten	10.50
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe	10.50
Campari Spritz	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz	12.80
Ingwerer	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe	12.80