

# TAG FÜR TAG FRISCH UND AKTUELL

---

## HAUSGEMACHTE SUPPEN

sind unsere Leidenschaft!

Täglich frisch, besonders lecker und auch als grosse Portion erhältlich.

<b>Die Crémige:</b>	Gartenkressecrèmesuppe	8 / 12
<b>Die Kräftige:</b>	Rindsbouillon mit Kräuterflädli	8 / 12

---

## SALATE AUS DER REGION

Es knackt, erfrischt und schmeckt!

<b>Der Blättrige:</b>	Frühlingshaftes Blattsalatbouquet an Wurzelgemüsesauce (auf Wunsch an französischer, italienischer oder Haussauce)	9 / 14
<b>Der Gemüsige:</b>	Bunt gemischte Gemüse- und Blattsalate	11 / 16
<b>Der Saisonale:</b>	Nüsslisalat an einem Kartoffel-Speckdressing mit Knoblauch-Croûtons	11 / 16

---

## VORSPEISE

<b>Die Köstliche:</b>	Mariniertes Hirsch-Tatar mit dreierlei Toast und einer frühlingshaften Salatblume	14 / 19
-----------------------	--	---------

---

# TAG FÜR TAG FRISCH UND AKTUELL

---

## HAUPTGERICHTE

### Vegetarisch-fleischig-fein

<b>Das Vegetarische:</b>	Gebackene Nudelkroketten auf einem Spargelragout mit saisonaler Gemüse garnitur	27
<b>Das Fleischige:</b>	Sautierte Schweinsfiletspitzen an einer süss-sauren Sauce im Basmatireis-Ring serviert, mit Cipolotti	39
<b>Das Fischige:</b>	Pochiertes Lachsmedaillon an einer Rieslingsauce mit saisonaler Gemüse garnitur	30
<b>Das Sportliche:</b>	Bauern-Schweinskotelette mit vermischten Blattsalaten an einem Himbeer-Dressing	29
<b>Das Einfache:</b>	Olma-Bratwurst an einer Zwiebelsauce und Ostschweizer Pommes Frites	19

---

## DESSERT

### Verlockend, süss und unwiderstehlich

<b>Das Süsse danach:</b>	Frische Erdbeeren mit Rahm garniert	8
--------------------------	-------------------------------------	---

---

## KÄSE und Wein

<b>Der Urchige:</b>	Duett vom Altgotgenburger-Käse und Ziegenkäserolle dazu feines Apfel-Nuss-Brot und Tomaten-Vanille-Konfitüre	14
	mit einem Glas Gastfreundschaftswein	19

---