



Aus dem Suppentopf

Soup

Rindbouillon	10.00
Gemüsejulienne	
<i>Beef Bouillon</i>	
<i>Vegetable julienne</i>	9.00
Tagessuppe	
<i>Soup of the day</i>	
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	10.00
Hausgemachte Croûtons	
<i>Cream of tomato</i>	
<i>Basil homemade croutons</i>	



Vorspeisen

Starters

Rindstatar (mild oder scharf)	25/33
Kapern, Toast und Butter	
<i>Beef tatar (mild or spicy) capers,</i>	
<i>Toast and butter</i>	
Hausgemachte Antipasti	22.00
mit Parmesanhobel und Rucola	
<i>Homemade antipasti</i>	
<i>Parmesan rocket salad</i>	
.	
Melone mit Rohschinken	22.00
<i>Melon with ham</i>	



Salatvariationen

Compositions of salads

Bouquet von Blattsalaten 10.00

Bouquet of green salads

Bouquet von Blattsalaten und marinierten Salaten 12.00

Bouquet of green salad and marinated salad

Caprese 18.50

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat

Frischer Basilikum

Caprese- tomato -buffalo mozzarella - salad

Fresh basil

Siedfleischsalat 22.00

Grüner Salat | Gurken | Kapern

Speck | Senf | Tomaten

Boiled meat salat

Green salad | Cucumbers | capers

Ham | mustard | tomatoes

Knackige, grosse und erfrischende Salatteller...

Crispy, big and fresh salad plate...

Bodensee 29.00

Zander-Knusperli und Sauce Tartar

Fitness salad

Pikeperch "Knusperli" | sauce tartar

Fitness 28.00

Pouletstreifen

Himbeerdressing

Chicken stripes

Raspberry sauce

Chef Salat 37.00

Garnelen

Oliven-Honigdressing

Chef salad with shrimps

Olive-honey sauce



Aus dem See in die Pfanne

Fish dish

Gebratene Eglifilets Weissweinsauce Basmati Reis Spinat <i>Fried perch fillets</i> <i>White wine sauce Basmati rice spinach</i>	39.00
Felchenfilet "Müllerin Art" Butterkartoffeln Blattspinat <i>White fish filet "Müllerin Style"</i> <i>Butter potatoes spinach</i>	38.00
Gebratenes Lachsfilet Zitronen Sauce Basmati Reis Ratatouille <i>Fried salmon</i> <i>Lemon sauce</i> <i>Basmati rice ratatouille</i>	39.50
Zander – Crevetten Duo Petersilienkartoffeln Grillgemüse <i>Duo of pike perch and shrimps</i> <i>Potatoes grilled vegetables</i>	38.00
Zanderknusperli Tartarsauce Neue Kartoffeln Blattspinat <i>Pike-perch crisp</i> <i>Tartar sauce</i> <i>Potatoes leaf spinach</i>	29.00

Fischdeklaration

Thunfisch – Westlicher Pazifischer Ozean

Saiblingsfilet – Schweiz und EU

Zanderfilet – EU

Felchenfilet – Schweiz und EU

Dorade – Griechenland, Spanien und Italien

Eglifilet – Schweiz und EU



Die Klassiker

Classics

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"	39.00
Rösti Gemüse	
<i>Sliced veal "Zurich style"</i>	
<i>Rösti vegetables</i>	
Schnitzel „Wiener Art“ Kalb/Schwein	39/29
Pommes Frites Gemüse	
<i>Fried pork/veal escalope "Wiener Schnitzel"</i>	
<i>French fries vegetables</i>	
Riz Casimir	28.00
Poulet Currysauce	
Basmati Reis	
Früchte	
<i>"Riz Casimir"</i>	
<i>Curry sauce</i>	
<i>Chicken Basmati Reis</i>	
<i>Fruits</i>	
Chateaubriand (für 2 Personen) <u>auf Vorbestellung</u>	Pro Person
Burgundersauce	57.00
Kroketten buntes Gemüse Champignons	
<i>Chateaubriand (for 2 persons) <u>pre-order</u></i>	
<i>Burgunder jus</i>	
<i>Croquettes vegetables mushrooms</i>	

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich aus unserer Region.

Kalb- und Rindfleisch: Schweiz, Fernland

Schweinefleisch: Schweiz, EU

Wild: Schweiz, EU

Ente: Ungarn, Frankreich

Pouletfleisch: Schweiz, EU

Trockenfleisch: Schweiz



Rindsfilet	52.00
Grüner Pfeffersauce	
Pommes Frites junger Blattspinat	
<i>Beef fillet</i>	
<i>Green pepper sauce</i>	
<i>French fries young leaf spinach</i>	
Grillteller "Gourmet"	54.00
(Schweinefilet Rindsfilet Kalbsnuss)	
BBQ Sauce	
Neue Kartoffeln Grillgemüse	
Grilled plate «Gourmet»	
(Pork fillet beef fillet veal)	
<i>BBQ Sauce</i>	
<i>New potatoes grilled vegetables</i>	
Saftiges Schweinesteak	32.00
Kräuterbutter	
Neue Kartoffeln Grillgemüse	
<i>Pork steak</i>	
<i>Herb butter</i>	
<i>New potatoes grilled vegetables</i>	



Die vegetarische Variante

Vegetarian dishes

Spaghetti «Provencale»	24.00
Gemüse Kräuter	
<i>Spaghetti provençal</i>	
<i>Vegetables herbs</i>	
Grillgemüse	28.00
Basmati Reis Pilze	
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Basmati Rice mushrooms</i>	
Kartoffel Gnocchi	22.00
Tomatensauce	
<i>Potato Gnocchi</i>	
<i>Tomato sauce</i>	



Die vegane Variante

Vegan dishes

Grünes Thai-Curry (scharf)	24.00
Basmatireis	
Gemüse Kokos	
<i>Green Thai curry (spicy)</i>	
<i>Basmati Rice</i>	
<i>Vegetables coconut</i>	
Spaghetti aglio e olio	22.00
Cherrytomaten	
<i>Spaghetti "aglio e olio"</i>	
<i>Cherry tomatoes</i>	



Der süsse Abschluss

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu <i>Homemade tiramisu</i>	10.50
Hausgemachte Profiterole Vanille Füllung und Schokoladenüberzug <i>Homemade profiterole</i> <i>Vanille chocolat</i>	12.00
Saisonaler Früchteteller <i>Saisonal fruit plate</i>	12.00

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER
GLACÉKARTE UND UNSEREM
KUCHEN - & TORTENANGEBOT.

Please ask for our ice cream menu
or our range of cakes.