

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kresse	8.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.00
Gemischter Salat	14.00
Gratinierter Taleggio mit glasierten Rotwein-Feigen	16.00
Rauchforelle mit bunten Blattsalaten und Apfel-Meerrettich	18.00
Kurz gebratener Thunfisch mit Rucola, Tomaten und Oliven	21.00
Hirschcarpaccio mit Pilzen, Schalottenkonfit und kleinem Salat	21.00
Klassisches Rindstatar mit Toast 70g / 140g	21.00 / 34.00

Fitnesssalat mit Pouletbruststreifen	28.00
Bodensee-Felchenknusperli	32.00

## Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Walliser Speck	13.00
Kürbissuppe mit seinem Öl und Kernen	10.00
Consommé vom Ochsenchwanz mit gefüllten Maultaschen	14.00

## Vegetarische Gerichte

Chäshörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	21.00
Gemischter Gemüseteller "Schupfen" – Beilage nach Wahl	24.00
Kürbisreisbällchen mit Käse gefüllt und Gemüseauswahl	28.00

## Fischgerichte

Eglifilet in Butter gebraten mit Mandeln dazu Rahmwirsing und Peterlikartoffeln	44.00
Pochiertes Kundelfinger Saiblingsfilet mit Weissweinsauce dazu Safranrisotto und Gemüseauswahl	39.00
Gebratenes Bodensee-Felchenfilet mit Kartoffelknusperli und Rahmwirsing	36.00
Bodensee-Felchenknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	18.00/29.00

## Fleischgerichte

Wildschwein-Hacktätschli mit Rösti und herbstlichem Gemüse	34.00
Rehschnitzel mit Preiselbeer-Wildrahmsauce dazu Spätzli, Rotkraut und Maroni	42.00
Rehpfeffer mit klassischer Garnitur, Spätzli und Rosenkohl	36.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Saisongemüse	44.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit knuspriger Rösti	38.00
Cordon Bleu mit Wildschwein-Schinken und Appenzeller Käse dazu Pommes frites und Herbstgemüse	44.00
Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Spätzli	44.00

ab 2 Personen

Châteaubriand mit Sauce Bernaise und Pfefferrahmsauce dazu saisonales Gemüse und Beilage nach Wahl	pro Person 54.00
--	------------------