

Fit in den Herbst

CHF

Bunte Salate mit frischen Früchten 18.50
an leichtem Dressing

Black - Crevetten – Fitness 33.00
mit Limettenbutter, bunten Salaten und Früchten

Appenzeller Cordon bleu vom Schwein 32.50
mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt
bunten Salaten und Früchten

mit Kalbfleisch 38.50

Gebratene Bodensee -Eglifilet – Fitness 35.00
mit Mandelbutter, bunten Salaten und Früchten

Rindsfilet – Fitness 49.00
mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten 200 Gramm

160 Gramm 47.00

Schnitzel paniert – Fitness mit Salaten und Früchten
vom Schwein 24.00

vom Kalb 36.00

Frischi's Hacksteak – Fitness 25.00
Hausgemachte Hacksteak mit feiner Kräuterbutter,
bunten Salaten und Früchten

Schweinssteak – Fitness 29.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten

Pouletschnitzel – Fitness 26.00
mit Zitronenbutter, Salaten und Früchten

Frühlingsrollen – Fitness 23.00
mit bunten Salaten und Früchten

Rösti – Fitness 22.00
mit bunten Salaten und Früchten

Gebratene Kalbsleber 29.50
mit knackigen Blattsalaten

Als Einstimmung

Bunter Blattsalat Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing	9.60
Gemischter Salat Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing	10.50
Bouillon mit Flädli	9.40
Sämige Steinpilzrahmsüppi mit Wildschweinrohschinken	13.50

Passende Vorspeisen

	CHF
Bunter Herbstsalat an Bschorledressing mit frischen Trauben, Apfelspalten und süsssauren Kürbiswürfeli	14.50
Hirschmostbröckli-Frischkäseroulade begleitet von knackigem Nüsslisalat mit frischem Meerrettich	18.50

Tatar

Beefsteak Tatar, Toast und Butter mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	<i>Portion</i> 1/2 Port.	29.50 21.50
Beefsteak Tatar Förster mit gebratenen Waldpilzen mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	<i>Portion</i> 1/2 Port.	32.00 22.00
Beefsteak Tatar Café de Paris kurz mit Kräuterbutter überbacken mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	<i>Portion</i> 1/2 Port.	31.50 22.00
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	+	3.00

Von der Weide

CHF

Flammbierte Rehleberli (es het solangs het)

mit Salbei gebraten, mit Cognac flammbiert
begleitet von goldbrauner Butterschneitzli

36.50

Appenzeller Cordon bleu vom Schwein

mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse

33.50

mit Kalbfleisch

39.50

Zartes Rindsfilet mit Eierschwämmlikruste

mit sämigem Weissweinsrisotto und mediterranem Gemüse

46.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

an Champignonrahmsauce und Butterschneitzli

38.50

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

mit Spätzli und Broccoli

41.50

Aus dem Wasser

Gebratene Zanderfilets «Toscana»

mediterranem Gemüse und Kartoffelschnee parfümiert
mit fermentiertem Knoblauch

39.00

Für unsere Vegetarier

Reichhaltiger Gemüseteller

mit Butterspätzli und Pilzrahmsauce

28.00

Sämiger Weissweinsrisotto

mit mediterranem Gemüse und Parmesansplitter

17.50

29.00

Aus dem Wald / unsere Wildgerichte

Mariniertes Hirschcarpaccio 22.50 29.50
mit, süsssauren Kürbiswürfeli, Parmesan und Rucolasalat

Pfeffer nach Jagd „Jägerart“ 36.00
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

Appenzeller Cordon bleu vom Hirsch 38.50
mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt
dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

Rehschnitzel „Mirza“ 43.50
mit leichter Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
und Weissweinaepfel

Hirschentrecôte mit Preiselbeerkruste 44.00
mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und
Weissweinaepfel

Rehrückenfilet „Woodland“ an Woodlandginsauce 46.50
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

Wildgeschnetztes an sämiger Rahmsauce 38.00
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Weissweinaepfel

wilde Leckereien (ganz ohne Fleisch) 28.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweibirne

Auf Reservation:

Rehrücken „Hubertus“ ab 2 Personen 58.00
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel, Rotweibirne
am Tisch tranchiert und in 2 Gängen serviert

Lieber Gast:

Wir beziehen unser Wild so weit wie möglich von unseren Jägern aus dem
Appenzellerland. In Ausnahmefällen aus dem Lechtal

Ein herzliches Weidmannsheil an alle Jäger!

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Was nicht fehlen darf....

	CHF
Wurst – Käsesalat garniert	18.50
mit bunten Salaten und Zwiebeln	
einfach	12.50
Schweinsschnitzel paniert	21.50
vom Kalb	36.00
mit Pommes frites	
Mariniertes Schweinssteak	29.50
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüse	

Frischi's Hackbraten

mit Kartoffelstock und Gemüse

29.50

Seniorengerichte

Kalbsrahmschnitzel	35.50
Champignonrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	
Zartes Rindsfilet mit Eierschwämmlikruste	38.00
mit sämigem Weissweinrisotto	
begleitet von mediterranem Gemüse	
Schweinsschnitzel paniert	19.50
mit Pommes frites und Gemüse	

Die süsse Versuchung

Probiererli CHF

Möschterli -Teller „e chli vo Allem“		15.00
Luftiges Tirlimousse (Kornelkirsche) begleitet frischen Früchten	10.50	12.80
Raffiniertes Zimtparfait serviert mit glasierten frischen Feigen	11.50	13.80
Hausgemachte Meringues mit Rahm mit Vanilleglace und Erdbeer-Himbeersorbet	7.50 9.50	9.50 11.50
Vermicelles Meringue, Vermicelles und Rahm	8.50	11.50
Coupe Nesselrhode mit Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Rahm	8.50	12.50
Goldbrauner Zwetschgengratin begleitet von Doppelrahm Meringueglace	10.50	12.80
Grossmutter's „Gschlabber“ Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten	7.80	9.50
Warmer Schokoladenkuchen mit geröstetem Pistazienglace und Früchten		14.50

Mövenpick – Glace

1 Kugel Glace in diversen Aromen	3.90
Portion Rahm	1.50

Für Coupe's verlangen Sie bitte die Coupe's - Karte

Käse

Auserlesener Käseteller (6 Sorten) aus verschiedenen Weich- und Hartkäsen mit seinen Garnituren und Schlorzifladen	16.00
--	-------