

Fit in den Winter

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 Hacksteaks 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	9.60
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing	
Gemischter Salat	10.50
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing	
Bouillon mit Flädli	9.40
Raffiniertes Rüebl-Kokos-Ingwersüpli	13.50
mit Pouletfilet im Pankomantel	

Passende Vorspeisen

	CHF
Bunter Wintersalat an Maracuja- Dressing	14.50
mit frischen Mango, Papaya und caramelisierten Cashewnüssen	
Taufrischer Nüsslisalat mit frischem Meerrettich	15.50
und Kalbsmilkenknusperli	17.50
Luftiges Rauchlachsmousse	19.50
umrahmt vom Randencarpaccio, serviert mit Briochetoast	

Tatar

Beefsteak Tatar, Toast und Butter	<i>Portion</i>	<i>31.50</i>
mild, mittel, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	22.50
Beefsteak Tatar «Oeuf»	<i>Portion</i>	<i>33.50</i>
mit pochiertem Wachtelei und Kräutersauerrahm		
mild, mittel, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	23.00
Beefsteak Tatar Café de Paris	<i>Portion</i>	<i>32.50</i>
kurz mit Kräuterbutter überbacken		
mild, mittel, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	23.00
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	<i>+</i>	<i>3.00</i>

Von der Weide

CHF

Flammbierte Kalbsleberli (es het solangs het) 36.50
mit Apfelspalten gebraten, mit Calvados flammbiert
begleitet von goldbrauner Butterröschi

Appenzeller Cordon bleu vom Schwein 33.50
mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse

mit Kalbfleisch 39.50

Zartes Rindsfilet mit Pantlikruste 47.50
mit sämigem Weissweinsrisotto und mariniertem Rucola

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 39.50
an Champignonrahmsauce und Butterröschi

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ 42.50
mit Spätzli und Broccoli

Saftiges Pouletinvoltini 36.50
auf Asia- Gemüse-udeli

Aus dem Wasser

Glasig gebratenes Zanderfilet an Safransauce 39.00
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Für unsere Vegetarier

Reichhaltiger Gemüseteller 28.00
mit Butterspätzli und Pilzrahmsauce

Asia-Gemüse-Nudelgericht mit Pfiff 29.00
mit gerösteten Erdnüssli

Was nicht fehlen darf....

CHF

Wurst – Käsesalat garniert	18.50
mit bunten Salaten und Zwiebeln	
einfach	12.50
Schweinsschnitzel paniert	24.50
vom Kalb	38.00
mit Pommes frites	
Mariniertes Schweinssteak	29.50
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüse	

Frischi's Hackbraten

mit Kartoffelstock und Gemüse

29.50

Seniorengerichte

Kalbsrahmschnitzel	34.50
Champignonrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	
Zartes Rindsfilet mit Pantlikruste	38.00
mit sämigem Weissweinsrisotto und mariniertem Rucola	
Schweinsschnitzel paniert	21.50
mit Pommes frites und Gemüse	

Die süsse Versuchung

Probiererli CHF

Möschterli -Teller „e chli vo Allem“		15.00
Luftiges Mango-Passionsfruchtmousse begleitet von exotischem Früchtecocktail	10.50	12.80
Raffiniertes Biberfladenparfait mit Rahmlikör serviert mit frischen Früchten	11.50	13.80
Hausgemachte Meringues mit Rahm mit Vanilleglace und Erdbeer-Himbeersorbet	7.50 9.50	9.50 11.50
Goldbrauner Apfel-Birnengratin begleitet von Doppelrahm Meringueglace	11.50	13.80
Grossmutter's „Gschlabber“ Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten	8.80	10.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace und marinierten Ananaswürfeli		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
--	-------