

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

Eglifilet der Brauerei Locher im Bierteig - Fitness 35.00
mit Tatarsauce, 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
Dattelcurryschaumsuppe	14.50
begleitet von einer Dattel im Speckmantel	

Passende Vorspeisen

	CHF
Bunter Wintersalat an Maracuja-Dressing	16.50
mit Orangenfilet und Frischkäsekugeln im Erdnüsslimantel	
Nüsslisalat mit Ei	15.50
und Hausdressing	
Raffiniertes Gemüsetatar	18.50
mit fritiertem Ei im Pankomantel und Kräuter-Crème Fraiche	
Gebeiztes Lammcarpaccio mit Manchego	23.50
Geräuchtem Kartoffelsalat und frischen Käutern	

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 «Puerto Rico»	<i>Portion</i>	<i>33.50</i>
Avocado und Guacamole		
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

Flambierte Kalbsleberli (es het solangs het) 36.50
mit Salbei, Zwiebeln und Knoblauch und Cognac flambiert
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 « surf and turf » 47.50
mit gebratener Riesencrevetten, gebratenen Zucchetti
auf fermentiertem Knoblauch-Kartoffelstock

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 39.50
an Champignonrahmsauce und Butterröschi

Rosa gebratene Entenbrust 41.50
auf seinem Ravioli und Ragout mitgrünen Bohnen

Rindsfiletspitzen Stroganoff 43.50
mit Butterspätzli und Broccoli

Aus dem Wasser

Seeteufelfilet im Speckmantel auf Safransauce 39.00
mit Estragontagliarini und Gemüsegarten

Was nicht fehlen darf

	CHF
Wurst – Käsesalat garniert mit bunten Salaten und Zwiebeln einfach	18.50 12.50
Schweinsschnitzel paniert vom Kalb mit Pommes frites	24.50 38.00
Mariniertes Schweinssteak mit Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüse	29.50
Schweizer Pouletgeschnetzeltes «Casimir» mit Jasminreis und frischen Früchten	29.50

Frischi's Hackbraten

mit Kartoffelstock und Gemüse

29.50

Für unsere Vegetarier

Weissweinrisotto mit getrockneten Tomaten und Oliven und Gemüsegarten	28.00
Reichhaltig garnierter Gemüseteller mit knusprigen Pommes frites	29.00
Seniorengerichte	
Kalbsrahmschnitzel Champignonrahmsauce, Butterspätzli und Gemüse	34.50
Zartes Rindsfilet « surf and turf » mit gebratener Riesencrevette, gebratenen Zucchetti auf fermentiertem Knoblauch-Kartoffelstock	38.00
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	21.50

Die süsse Versuchung

Probiererli CHF

Möschterli -Teller „e chli vo Allem“		15.00
Luftige Mandarinen-Pistazienmousseschnitte begleitet von Gewürz-Mandarinen	10.50	12.80
Raffiniertes Magenbrotparfait serviert mit caramelisieren Ananaswürfeli	11.50	13.80
Lotus Cheesecake mit Tirlisorbet Schlagrahm und Früchten	9.50	12.50
Vermicelles Meringue, Vermicelles und Rahm	9.50	12.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringue, Vermicelles und Rahm	9.50	12.50
Goldbrauner Mandarinengratin begleitet von luftiger hausgemachter Rumglace	10.50	12.80
Grossmutter's „Gschlabber“ Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten	8.40	10.50

Mövenpick – Glace

1 Kugel Glace in diversen Aromen	3.90
Portion Rahm	1.50

Für Coupe verlangen Sie bitte die Coupe - Karte

Käse

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