

## *Fit in den Frühling*

CHF

**Bunte Salate mit frischen Früchten** 18.50  
an leichtem Dressing

**Black - Crevetten – Fitness** 34.00  
mit Limettenbutter, bunten Salaten und Früchten

**Appenzeller Cordon bleu vom Schwein** 33.50  
mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt  
bunten Salaten und Früchten

**mit Kalbfleisch** 39.50

**Eglifilet der Brauerei Locher im Bierteig - Fitness** 35.00  
mit Tatarsauce, bunten Salaten und Früchten

**Rindsfilet – Fitness** 200 Gramm 49.00  
mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten 160 Gramm 47.00

**Schnitzel paniert – Fitness** mit Salaten und Früchten  
**vom Schwein** 25.00  
**vom Kalb** 37.00

**Frischi's Hacksteak – Fitness** 26.00  
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** 23.00  
mit bunten Salaten und Früchten

**Gebratene Kalbsleber** 31.50  
mit knackigen Blattsalaten

## *Als Einstimmung*

<b>Bunter Blattsalat</b>	9.60
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing	
<b>Gemischter Salat</b>	10.80
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing	
<b>Bouillon mit Flädli</b>	9.60
<b>Raffinierte Spinatcrèmesuppe</b>	13.50
begleitet von einer Rahmhaube und einem pochierten Ei	

## *Passende Vorspeisen*

	CHF
<b>Bunter Frühlingsalat an Rhabarberdressing</b>	16.50
mit gepickelten Rhabarber caramelisierten Baumnüssen und Frischkäse auf Knuspercracker	
<b>Frühlingsspinatsalat mit Spargel an Bschorledressing</b>	17.50
begleitet von Zandercevice	23.50
<b>Bärlauch Pannacotta mit Tomatenrelish</b>	18.50
mit Rohschinkenrose und gartenfrischem Rucola	

## *Tatar*

<b>Beefsteak Tatar, Toast und Butter</b>	<i>Portion</i>	<i>32.50</i>
mild, mittel, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	23.50
<b>Beefsteak Tatar «Fahrmaad»</b>	<i>Portion</i>	<i>35.50</i>
mit lauwarmem Spargel		
mild, mittel, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	25.00
<b>Beefsteak Tatar Café de Paris</b>	<i>Portion</i>	<i>34.50</i>
kurz mit Kräuterbutter überbacken		
mild, mittel, scharf oder feurig gewürzt	1/2 Port.	24.00
<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 Salbei, Zwiebeln und Knoblauch und Cognac 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 Rohschinkenkruste** 47.50  
auf Bärlauchrisotto und gemischtem Spargel

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** 39.50  
an Champignonrahmsauce und Butterröschi

**Rindsfiletwürfel Stroganoff** 41.50  
mit Butterpätzli und gemischtem Spargel

**Saftige Rheintaler Maispouardenbrust** 32.50  
mit Spargelragout und Tagliatelle

**Portion weisse Spargeln vom Fahrmaadhof** 36.50  
**Portion gemischte Spargeln** 31.50  
**Portion grüne Spargeln Spanisch** 27.50

Alle mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln

**Portion Rohschinken (70 gr)** 10.00  
**Portion Bauernschinken (90 gr)** 8.50  
**Gebratene Riesencrevetten ( 3 Stück)** 11.00  
**Rindsfilet ( 160 gr)** 12.50

## Aus dem Wasser

**Gebratene Riesencrevetten «Piripiri»** 39.00  
mit gemischtem Spargel und Tagliatelle

## *Was nicht fehlen darf....*

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

### **Frischi's Hackbraten**

mit Kartoffelstock und Gemüse

29.50

## *Für unsere Vegetarier*

<b>Spargelpiccata mit Tomatensauce</b>	28.00
auf Bärlauchrisotto	
<b>Reichhaltig garnierter Gemüseteller</b>	29.00
mit knusprigen Pommes frites	

## *Seniorengerichte*

<b>Kalbsrahmschnitzel</b>	34.50
Champignonrahmsauce, Butterspätzli und Gemüse	
<b>Zartes Rindsfilet mit Rohschinkenkruste</b>	38.00
auf Bärlauchrisotto und gemischtem Spargel	
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	21.50
mit Pommes frites und Gemüse	

# Die süsse Versuchung

Probiererli

CHF

## Möschterli -Teller

„e chli vo Allem“

15.00

### Luftiges Himbeermousse

mit frischen Beeren serviert

10.50

12.80

### Raffiniertes Erdbeerparfait

serviert mit Erdbeer-Rhabarbersalat

11.50

13.80

### Hausgemachte Meringues mit Rahm

mit Vanilleglace und Erdbeer-Himbeersorbet

7.50

9.50

9.50

11.50

### Portion Frische Erdbeeren

Mit flüssigem oder geschlagenem Rahm

9.50

11.80

### Goldbrauner Erdbeer - Rhabarbergratin

begleitet von hausgemachter Jughurtglace

10.50

12.80

### Grossmutter's „Gschlabber“

Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten

8.40

10.50

### Warmer Schokoladenkuchen

mit Machaglace ( Grüntee ) und Erdbeeren

14.50

## Mövenpick – Glace

1 Kugel Glace in diversen Aromen

4.20

Portion Rahm

1.50

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

## Käse

Auserlesener Käseteller ( 6 Sorten)

16.00

aus verschiedenen Weich- und Hartkäsen mit seinen Garnituren und Schlorzifladen