

Fit durch den Frühling

CHF

Bunte Salate mit frischen Früchten an leichtem Dressing		17.50
Black - Crevetten – Fitness mit Limettenbutter, bunten Salaten und Früchten		32.00
Appenzeller Cordon bleu vom Schwein mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt bunten Salaten und Früchten <i>mit Kalbfleisch</i>		29.50 36.50
Eglifilet – Fitness mit Mandelbutter, bunten Salaten und Früchten		34.00
Rindsfilet – Fitness mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten	200 Gramm 160 Gramm	47.00 41.00
Schnitzel paniert – Fitness mit Salaten und Früchten vom Schwein vom Kalb		23.00 35.00
Frischi's Hacksteak – Fitness Hausgemachte Hacksteak mit feiner Kräuterbutter, bunten Salaten und Früchten		24.00
Schweinssteak – Fitness Schweinssteak mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten		26.00
Pouletschnitzel – Fitness mit Zitronenbutter, Salaten und Früchten		22.00
Frühlingsrollen – Fitness mit bunten Salaten und Früchten		22.00
Rösti – Fitness mit bunten Salaten und Früchten		22.00
Gebratene Kalbsleber mit knackigen Blattsalaten		27.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Altbewährt doch immer wieder gut

	CHF
Wurstsalat garniert	17.00
mit bunten Salaten und Zwiebeln	
einfach	11.50
Wurst – Käsesalat garniert	18.50
mit bunten Salaten und Zwiebeln	
einfach	12.50
Thonsalat garniert	18.00
mit Salaten, Kapern und Zwiebeln	
Kaltes Plättli	140 Gramm 18.50
verschiedene Appenzeller Spezialitäten und Garnituren	
Portion Appenzeller „EXTRA“	150 Gramm 9.50
vom Käsehandel Urs Dörig	
Portion Mostbröckli	24.00
von der Metzgerei Breitenmoser	
Waldfest	7.00
Serelat mit Brot	

Tatar

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

Passende Vorspeisen

CHF

Bunter Frühlingsalat an Balsamicodressing 14.50
Spargelspitzen und wachtelspiegelei

Taufrischer Nüsslisalat mit Ei 13.50
mit gebratenen, flambierten Kalbsmilken 16.50

Spargelsalat mit frischen Thurgauer Erdbeeren 16.50
Begleitet von einer Serrano Rohschinkenrose 19.50

Als Einstimmung

Bunter Blattsalat 9.20
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing

Gemischter Salat 9.80
Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing

Suppen

Bouillon mit Flädli 9.20

Raffinierte Liebstöckelcrèmesuppe 13.50
mit Pouletfrühlingsrolle

Von der Weide

CHF

Flambierte Kalbsleberli (es het solangs het) 34.50
mit Salbeigebraten, mit Cognac flambiert
begleitet von goldbrauner Butterröschi

Appenzeller Cordon bleu vom Schwein 32.50
mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse
mit Kalbfleisch 38.50

Zartes Rindsfilet mit Bärlauchkruste 43.50
mit sämigem Weissweinsrisotto, gemischtem Spargel und Sauce Hollandaise

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 38.50
an Champignonrahmsauce und Butterrösti

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ 39.50
mit Spätzli und gemischtem Spargel und Sauce Hollandaise

Portion weisse Spargeln vom Fahrmaadhof 34.50
Portion gemischte Spargeln 29.50
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

Aus dem Wasser

Glasig gebratenes Zanderfilet «Fahrmaad» 37.50
auf sämigem Spargelrisotto und Sauce hollandaise

Für unsere Vegetarier

Reichhaltiger Gemüseteller 28.00
mit Butterspätzli und Pilzrahmsauce

Spargelpiccata mit Tomatensauce 29.00
auf sämigem Spargelrisotto

Was nicht fehlen darf....

	CHF
Schweinschnitzel paniert	21.50
vom Kalb	36.00
mit Pommes frites	
Mariniertes Schweinssteak	28.50
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüse	

Frischi's Hackbraten	26.50
mit Kartoffelstock und Gemüse	

Walliser – Rösti	19.50
mit Tomaten und Käse überbacken	

Hausgemachte Nudelgerichte

Hausgemachte Tagliatelle	19.00	29.50
mit Spargelragout		

Seniorengerichte

Kalbsrahmschnitzel	28.50
Champignonrahmsauce, Spätzli und Gemüse	
Zartes Rindsfilet mit Bärlauchkruste	34.00
mit sämigem Weissweinsrisotto, gemischtem Spargel und Sauce Hollandaise	
Schweinschnitzel paniert	18.50
mit Pommes frites und Gemüse	

Die süsse Versuchung

Probiererli

CHF

Möschterli -Teller

„e chli vo Allem“

15.00

Luftiges Weisses Kaffeemousse

begleitet von Rotweinbirnen

10.50

12.80

Raffiniertes Mandelkrokantparfait

serviert mit Rheintaler Erdbeeren

10.50

12.80

Hausgemachte Meringues

mit Rahm

7.50

9.50

Goldbrauner Erdbeer Rhabarbergratin

mit erfrischendem Sauerrahmglace

10.50

12.80

Grossmutter's „Gschlabber“

Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten

7.80

9.00

Warmer Schokoladenkuchen

mit Erdbeersalat und Quittensorbet

13.50

Mövenpick – Glace

1 Kugel Glace in diversen Aromen

3.70

Portion Rahm

1.20

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