

Fit in den Sommer

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 Eglifilet im Bierteig der Brauerei Locher - 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
Gartenerbsensuppe mit Minze	13.50
mit frittierten Eglknusperli	

Passende Vorspeisen

	CHF	
Bunter Sommersalat an Balsamicodressing	15.50	
gepickelten Honigmelonen und gebratenen Wassermelonen begleitet von Feta		
Rindscarpaccio im Maggiapfeffer-Thymianmantel	19.50	
Gebratenen Eierschwämmli, Rucola und Parmesanhobel		
Vitello tonnato	19.50	26.50
Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce und Salatbouquet		

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 «Toscana»	<i>Portion</i>	<i>33.50</i>
Mit getrockneten Tomaten und Oliven		
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 mit Eierschwämmiragout 47.50
mit hausgemachten Eierschwämmiravioli und Broccolirösli

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 39.50
an Champignonrahmsauce und Butterröschi

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ 42.50
mit Spätzli und Broccoli

Schweizer Pouletgeschnetzeltes «Casimir» 29.50
mit Jasminreis und frischen Früchten

Aus dem Wasser

Glasig gebratene Zanderfilets «Toscana» 39.00
mit Weissweinsrisotto und mediterranem Gemüse

Sommerhit

Rindshacksteak im Laugenbun 31.00
mit BBQ Sauce, Knusperspeck, Salat und Gurken mit Pommes frites

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

Für unsere Vegetarier

Weissweinisotto mit getrockneten Tomaten und Oliven	28.00
mit mediterranem Gemüse	
Reichhaltig garnierter Gemüseteller	29.00
mit knusprigen Pommes frites	

Seniorengerichte

Kalbsrahmschnitzel	34.50
Champignonrahmsauce, hausgemachte Tagliatelle und Gemüse	
Zartes Rindsfilet mit Eierschwämmiragout	38.00
mit hausgemachten Eierschwämmiravioli und Broccolirösli	
Schweinsschnitzel paniert	21.50
mit Pommes frites und Gemüse	

Die süsse Versuchung

Probiererli CHF

Möschterli -Teller „e chli vo Allem“		15.00
--	--	-------

Luftiges Himbeermousse begleitet von marinierten Beeren	10.50	12.80
---	-------	-------

Raffiniertes Rhabarberparfait serviert mit Erdbeer-Rhabarbercocktail	11.50	13.80
--	-------	-------

Hausgemachte Meringues mit Rahm mit Vanilleglace und Erdbeer-Himbeersorbet	7.50 9.50	9.50 11.50
--	--------------	---------------

Goldbrauner Erdbeer- Rhabarbergratin begleitet von luftiger Sauerrahmglace	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
--	--	-------