

# Schlemmermenu

Sommersalat mit knackigen Blattsalaten  
saftigen Tomatenschnitzen und Züger`s Hüttenkäse

Tranchiertes Schweinssteak mit Kräuterschaumsauce «Sauce Café de Paris» überschmelzt  
dazu Pommes Frites und ein Gemüsebouquet mit Spargeln

Mini Jogi-Coupe  
mit hausgemachter Joghurtglacé  
auf Grossmutter`s Kirschenkompott mit einem Tupf Schlagrahm

Für zwei Personen im Preise inklusive.....  
5dl Wein oder Traubenschorle 5dl Mineralwasser und den Café zum Dessert

Blanc Vaudoise «Festival»

Jean & Pierre Testuz

oder

Rioja-Vega «Semicrianza»

Bodegas Vega



Menu ab zwei Personen erhältlich  
Pro Person Fr.65.-



## Hausspezialität



### S`Cordonbleu-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat  
mit zwei Saucen separat

\*\*\*

Cordonbleu mit zartschmelzendem Raclettekäse fein gefüllt  
dazu knusprige Pommes Frites und ein Gemüsebouquet

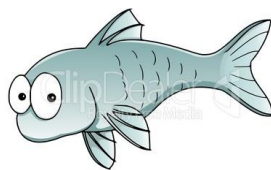
Fr.39.50



## Fisch

Im Dampf pochiertes Buntbarschfilet  
an würziger Kräuterschaumsauce «Café de Paris»  
dazu Reis und ein Gemüsebouquet

Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



## Zum Apero

Marianne`s alkoholfreier Mango-Spritz

Fr. 9.-



## Vorspeisen

Christian`s rassig gewürztes Beef Tatar mit hausgemachten Bürli und Butter  
Vorspeise Fr.22.50 / Hauptgang Fr.33.50

Sommersalat mit knackigen Blattsalaten  
saftigen Tomatenschnitzen und Züger`s Hüttenkäse  
Fr. 13.50

Gemischter Salat	Bunter Blattsalat
Fr. 9.80	Fr. 9.80

Kleiner bunter Tagessalat  
Fr. 7.-

Unsere zwei Salatsaucen werden separat im Fläschli serviert

«Öseri Hirsche-Soppe»  
sämig feine Gemüsecrèmesuppe der Saison mit einem Tupf Schlagrahm  
Fr. 9.80

Traditionelle Flädli-suppe  
Fr. 7.50



## Fleischgerichte

Zarte Kalbsmedaillons mit Eierschwämmlirahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet  
Fr.45.- / Klein Fr.41.-

Paniertes Schweinsschnitzel goldbraun gebraten  
dazu knusprige Pommes Frites und Gemüsebouquet  
Fr.29.50 / Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten vom Appenzellerbeef «Tradition»  
an kräftiger Rotweinsauce  
dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet  
Fr.29.50 / Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten vom Appenzellerbeef «Feinschmeckerart»  
an köstlicher Eierschwämmlirahmsauce  
dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet  
Fr.33.50 / Klein Fr.29.50

Tranchiertes Schweinssteak mit Kräuterschaumsauce «Café de Paris» überschmelzt  
dazu Pommes Frites und ein Gemüsebouquet  
Fr.35.50 / Klein Fr.31.50



## Fitnesssteller & Sommerliches

Fitnesssteller mit vielen bunten Salaten der Saison und.....

- ..... mit saftig gefülltem Cordonbleu Fr.29.50
- ..... mit panierten Schweinsschnitzel Fr.27.50
- ..... mit grilliertem St.Galler Schüblig Fr.19.50

Wurst-Käsesalat mit bunten Salaten schön garniert Fr.19.50

Marinierter Thonsalat mit bunten Salaten schön garniert Fr.19.50

Christian`s rassig gewürztes Beef Tatar mit hausgemachten Bürli und Butter Fr.33.50



## Végétarisch

Véji-Sojastreifen gebraten an Eierschwämmli rahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und ein Gemüsebouquet  
Fr.29.50

Blätterteigpastetli mit feinem Eierschwämmli ragout «a la crème» gefüllt  
dazu ein Gemüsebouquet  
Fr.29.50

«Gratin Fiorentina»  
Feine Kartoffelstockkugeln auf Spinatbeet mit Rahm und Parmesan im Ofen überbacken  
Fr.25.50

