

Vorspeisen

Rieslingcrèmesuppe der Klassiker	9.50
Bouillonsuppe mit Kräuterflädli	7.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9.50
Bunt gemischter Salat	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen	12.50
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons	13.00
Hausdressings Französisch - cremig / Italienisch - Balsamico / Latino - leicht pikant	

kleine feine Starter

Beefsteak Tatar Toast & Butter 100g / 200g	20.50 / 33.00
Pulpo al Ajillo mit Knoblauch & Chili	18.50
Gemüse Frühlingsrolle mit Thai Dip 1 Stk.	8.00
Indisches Linsen Dal - vegan mit Kräuter Fladenbrot	12.50
Knoblauchbrot	6.00

Hauptgerichte

Kalbs Cordon bleu Schauenberg gefüllt mit Mostbröckli & Käse dazu Pommes frites	36.00
Rindsfiletwürfel an einer Senfrahmsauce mit hausgemachten Spätzli	40.00
Kalbsleberstreifen in Butter gebraten mit Madeirasauce dazu Rösti	35.00
Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce mit Pilzen dazu Rösti	36.00
Schweine Schnitzel paniert dazu Pommes frites	26.00
Rindsfiletsteak vom Holzkohlegrill Black Aberdeen Angus Rind dazu Pommes frites & Kräuterbutter 150g / 200g / 300g	42.00 / 48.00 / 65.00
auf Wunsch mit	
+ Black Tiger Riesencrevetten 2 Stk.	+8.50
+ geschmolzenem Blue Jersey Käse	+5.00
Portion Gemüse mit verschiedene Saisongemüse	7.00

Kalb-, Schweinefleisch: CH | Lamm: Irland & Wales | Geflügel: Schweiz | Damhirsch: Gutsbetrieb Säntisblick Eschlikon / Heurüti
Rindfleisch: CH/USA. USA kann mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie unser Personal

Simon`s Empfehlungen

Damhirsch Pfeffer Heurüti

dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, Blaukraut, Kastanien, Apfel & Preiselbeeren 33.00

Dry Aged vom Holzkohlegrill

Rinderkotelett vom Appenzeller Limousin Rind

mit Pommes frites, Spinat & Kräuterbutter 320g 60.00

Alle unsere Dry Aged Steaks werden sorgfältig im Haus gereift und verarbeitet. Gönnen Sie sich ein kräftiges Stück Fleisch, schonend gegart mit einem temperamentvollen Finish aus Feuer und Rauch!

aus See und Meer

Tagesfisch

Fisch täglich frisch, kreativ und saisonal T.P

Thai Curry

mit Black Tiger Riesencrevetten

Kokosnusmilch & Gemüse dazu Jasmin Reis 42.00

Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Käsespätzli

mit gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken, Apfelmus 20.00

Thai Curry

mit Kokosnusmilch & Gemüse dazu Jasmin Reis 30.00

Herbst Winterteller

Wildgarnitur mit Waldpilzen & hausgemachten Spätzli

Rosenkohl, Blaukraut, Kastanien, Apfel & Preiselbeeren 27.00

Indisches Linsen Dal vegan

mit Grill Gemüse und Kräuter Fladenbrot 26.00

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel Kräuterbutter & gemischtem Salat	26.00
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel Kräuterbutter & gemischtem Salat	34.00
Fitnesssteller mit Rindsfiletsteak Kräuterbutter & gemischtem Salat 150g / 200g / 300g	42.00 / 48.00 / 65.00
Fitnesssteller mit hausgemachten Gemüse Frühlingsrollen dazu Thai Dip & gemischtem Salat	24.00
Fitnesssteller mit Tagesfisch mit gemischtem Salat	T.P.
Fitnesssteller mit Egli Knusperli Tartarsauce & gemischtem Salat	28.00
Fitnesssteller mit Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit gemischtem Salat	38.00
Fitnesssteller mit Riesencrevetten im Knuspermantel dazu Thai Dip & gemischtem Salat	31.50
Portion Pommes frites	6.00 / 10.00