

Vorspeisen

★ ★ ★ ★ ★

<i>Melone mit Parmaschinken</i>	14.50
Mozzarella-Kuglen und Basilikum	
<i>Vitello Tonnato</i>	21.00
zart gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	
<i>Appenzeller Mostbröckli-Carpaccio</i>	18.50
mit Ruccola, Appenzeller Käse mit Olivenöl und Zitronenpfeffer	
<i>Eierschwämmli-Ragout</i>	12.50
mit frischen Gartenkräutern im Blätterteig-Pastetli	
<i>Bodensee Felchenknusperli „Steinacher Art“</i>	18.50
Sauce Tatar und Chilisauce mit Salatbouquet	
<i>Rinds-Tatar mit Salatbouquet und Toast</i>	23.00
<i>Classic</i> mit Cognac verfeinert	als HG 35.00
<i>Osserrhoder</i> mit Appenzeller Weinbrand verfeinert	
<i>Innerrhoder</i> mit Appenzeller Sämtis Malt Edition „Brosli“ verfeinert	

Salate

☆ ☆ ☆ ☆

<i>grüner Salat</i>	8.20
<i>gemischter Salat</i>	9.80
Dressing nach Wahl Italian - French - Olivenöl und Balsamico	
<i>Caprese</i>	klein 9.80
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Zwiebeln	grösser 12.80
mit frischem Basilikum, Olivenöl extra vergine, Balsamico	

Suppen

☆ ☆ ☆ ☆

<i>Kalte Melonensuppe mit Prosecco und Zitronenmelisse</i>	12.00
erfrischende, prickelnde Sommerspezialität aus reifen Melonen und Prosecco	
<i>Grossmutter's Flädli-soppe</i>	8.00
hausgemachte Kraftbrühe mit feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen	
<i>Rüebli-Ingwersuppe</i>	9.50
mit Orangenrahmhaube	

Frische Sommer-Küche

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Steak vom Schweinsnierstück "Tiroler Art"</i>	27.00
mit Röstzwiebel und Tomaten, Pommes frites und Gemüse	
<i>Kaninchenfilets „Capricciosa“</i>	39.00
Tomaten, Artischocken, Oliven und Oregano mit Polenta und Broccoli	klein 34.00
<i>Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli-Ragout</i>	39.00
Zitrone-Nüdeli und Gemüsebouquet	32.00

Hausspezialitäten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Pouletbrust Hansjogg tranchiert</i>	29.00
Senf-Estragon-Rahmsauce	
Nudeln und Gemüse	
<i>Tüüfner Piccata</i>	34.00
mit Brät und Mostbröckli gefülltes Schweinscarréschnitzel	klein 29.50
in Kräutern, Appenzeller Käse und Ei gebraten, Rösti, Gemüsebouquet	
<i>Appenzeller Cordon-Bleu</i>	35.00
vom Kalb mit Rauchschinken und Appenzellerkäse	
Pommes frites und Gemüse	
<i>Kalbsgeschnetzeltes Lindenhügel</i>	35.00
Rauchschinkenstreifchen, Gartenkräuter und Zwiebeln an Rotweinsauce	klein 28.50
dazu eine schöne Rösti	
<i>Rindsfilet "Firebird"</i>	46.00
Irish-Highlandbeef, würzige Senffrüchte-Pfeffersauce	klein 38.50
nach altem Hausrezept	
Pommes frites und Gemüsebouquet	

fleischlos glücklich...

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Butter 22.50
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Eierschwämmli-Ragout 21.50
mit frischen Gartenkräutern im Blätterteig-Pastetli, Gemüse garnitur

Vegan und Glutenfrei

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Sommer-Gemüseteller mit Tomaten-Basilikumsauce 27.50
Polenta klein 23.00

Gemüse-Curry Madras 28.00
Kokos-Currysauce mit Orangen und Ananas klein 24.00
im Reisring mit gerösteten Nüssen

Eiweissbombe – Lupinengeschnetzeltes BIO 28.00
mit Artischocken, Oliven und Tomaten dazu Saisonales Gemüse und Pilaw-Reis

Aus See und Meer

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Eglifilets gebraten 35.00
Zitronenmelissen-Butter klein 29.00
mit Broccoliröschen und Brunoise-Reis

Bodensee Felchenknusperli „Steinacher Art“ 34.00
Sauce Tatar und Chilisauce mit reichhatiger Salatgarnitur

Zanderfilet mit Avocado, Tomaten, Artischocken und Oregano 35.00
Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und Salzkartoffeln klein 29.00

Plattenservice - ab 2 Personen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Châteaubriand „du Tilleul“

pro Person

49.50

Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert
mit Sauce Béarnaise, Pommes frites
und einer bunten Gemüse garnitur
... eines unserer Pardestücke!

Alle Preise sind in CHF incl. 7.7 % MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Felchen Bodensee Stellnetz, Egli und Zander Estland Stellnetz, Raumlachs Schottland Aquakultur, Comestibles Zellweger beliefert uns mit Fisch und Meeresfrüchten, er leistet seinen Beitrag zum Schutz der Ozeane: "Fische und Meeresfrüchte aus unserem Sortiment stammen ausschliesslich aus nachhaltig bewirtschafteten Zuchten und umweltverträglichem Wildfang."

Kalb und Schwein CH, Poularde Zucht F oder Ungarn BTH (Besonders Tierfreundliche Haltung), Rind CH ausser Rindsfilet Irland, Kaninchen Ungarn

Vom Grill

★ ★ ★ ★ ★

<i>Schweinssteak</i>	ca. 180 gr	19.50
<i>Pouletbrüstchen</i>	ca. 150 gr	17.50
<i>Kalbsschnitzel</i>	ca. 140 gr	29.00
	ca. 110 gr	25.00
<i>Kalbsfilet</i>	ca. 160 gr	37.00
	ca. 120 gr	32.00
<i>zartes Rindsfiletsteak</i>	ca. 160 gr	37.00
	ca. 120 gr	32.00

Saucen nach Wahl

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Senfrüchte-Pfeffersauce</i>	inbegriffen
<i>kräftige Rotwein-Schalottensauce</i>	inbegriffen
<i>hausgemachte Café de Paris Butter</i>	inbegriffen
<i>Eierschwämmli-Rahmsauce</i>	inbegriffen

Beilagen

★ ★ ★ ★

<i>Pommes frites</i>	6.50
<i>Salzkartoffeln</i>	6.50
<i>Reis</i>	6.50
<i>Nudeln</i>	6.50
<i>Gemüse garnitur</i>	7.50
<i>Gemischter Salat (als Fitnesssteller)</i>	9.80