

# EINFACH DER NASE NACH

## SALATE



BUNTER BLATTSALAT	8.50
SALAT ITALIAN STYLE	
Julienne von verschiedenen Blattsalaten an Balsamico Vinaigrette mit Erdbeernote	9.50
GRILLIERTE AVOCADO	
mit rassisger Tomatensalsa und Blattsalat an Vinaigrette mit roten Zwiebeln und Balsamico	13.50
PARADEISER VIELFALT ALS CARPACCIO (SAISONALE TOMATEN)	
mit Meersalz, Olivenöl und Zitrusvinaigrette	12.50
HAUSGEBEIZTER LACHS	
mit Wasabi-Gurkensalat und Guacamole Briochetoast	16.50
WURSTSALAT	
Einfach	14.50
mit Käse	16.50
garniert mit Salaten	17.50
CEASAR SALAD	
mit Speck & Poulet	18.50
mit Avocado	18.50
mit grillierten Crevetten	23.50

Bei Fragen zu der Herkunft von Fisch/Fleisch sowie bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.



## SUPPEN

SCHAFFHAUSER RIESLINGSUPPE  
mit Zimt-Trauben

9.50

TOMATENSUPPE  
mit Rosmarin & Gin

9.50



## OHNE FLEISCH

GNOCCHI ALLA NONNA  
an Mascarpone-Gorgonzolasauce

21.50

ORECCHIETTI MIT BLATTSPINAT  
dazu rote Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl

18.50

BELUGALINSEN-EINTOPF  
mit Gemüse, Kokosmilch, frischem Koriander und Naan  
Brot

21.50

## TIERISCH GUT



HAUSGEMACHTER KALBSHACKBRATEN an heller Balsamico-Rahmsauce, dazu Nudeln und Marktgemüse	29.50
ORECCHIETTE MIT RINDFLEISCHSTREIFEN dazu frische Feigen und Dörrtomaten in Peperoncini-Öl	32.50
PULLED PORK BURGER IM BRIOCHEBRÖTLI mit Ostschweizer Pommes frites	25.50
RINDSTARTAR (70 ODER 140 GRAMM) MILD ODER MIT PEP mit getoastetem Brioche	17.00 / 31.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB lauwarmer Kartoffelsalat, Bunter Blattsalat	41.50
LAMMKOTELETT mit hausgemachter Kräuter-Senfbutter, Bratkartoffeln und saisonalem Marktgemüse	39.50

## AUS DEM NETZ

HAUSGEMACHTE ROTZUNGE-FISCHSTÄBLI ODER EGLIKNUSPERLI im Cornflakes Mantel mit Salatgarnitur als Fitnesssteller	29.50
oder mit Ostschweizer Frites dazu Grünerbaum Mayonnaise mit Wasabi und Limetten	29.50
RIESENCREVETTEN MIT BLATTSPINAT (5 STÜCK) mit Petersilienbutter, Chili und Knoblauch-Focaccia zum tunken	34.50

Bei Fragen zu der Herkunft von Fisch/Fleisch sowie bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.



## ZU GUTER LETZT

WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE

Im Gläsli

6.50

VANILLEGLACÉ MIT KÜRBISKERNÖL

dazu geröstete und caramelisierte Kernen

10.50

LAUWARMES SCHOKOLADEKÜCHLEIN (10 MIN.)

mit Sauerrahmglacé

13.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Bei Fragen zu der Herkunft von Fisch/Fleisch sowie bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.