
Speisen

Apéro

Saisonales Hafenplättli mit regionalen Spezialitäten	15.00
Zanderknusperli (kleine Portion) mit hausgemachter Tartarsauce	16.50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	9.50
Bunter Blattsalat mit Orangenfilet und Rosmarin-Croûtons	8.50
Nüsslisalat mit Honig-Baumnüssen, Landrauchschinken und Orangen-Joghurtdressing	14.00

Suppe

	Klein / Gross
Tagessuppe (fragen Sie unseren Service)	6.00 / 11.50
Hausgemachte Gerstensuppe	9.50 / 13.50

Focaccia gefüllt mit:

Appenzeller Pantli, rezentem Wällä-Chäs, Nüsslisalat und rassiger Pfeffercrème	13.00
Geräuchertem Lachs, süss-sauren Gurken, Blattsalat und Limettendip	13.00
Kürbis aus dem Ofen, Rotkabis-Apfel, Chicorée und Baumnusspesto	12.00

Vegetarische Gerichte

Risotto nach Saison	19.50
Quorn geschnetzeltes an Stroganoffsauce mit einer Beilage nach Wahl und buntem Gemüse	22.50

Fischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	26.50
Mediterrane Fischpfanne mit Cherry Tomaten, Oliven, Kapern, Kräutern und Safransauce	28.50

Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce von der Metzgerei Schmid	17.50
Gebratene Pouletschnitzel aus der Schweiz mit Champignon-Cognacrahmsauce	27.50
Schweinssteak vom Nierstück (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter	29.50
Wiener Schnitzel vom Kalb	34.50

Beilagen

Pommes Frites, saisonales Risotto, Bratkartoffeln oder saisonales Gemüse	
Zusätzliche Beilage	6.50

Jeder Fisch- oder Fleischhauptgang ist für einen Aufpreis von CHF 3.00 als Fitnesssteller erhältlich.

Empfehlung

Fragen Sie unseren Service nach der Empfehlung.

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.