

M E N U

Pulpocarpaccio | Grapefruit | Avocado | Kräutersalat
pulpocarpaccio | grapefruit | avocado | herbal salad

ODER

or

Bunter Salat | gepickelte Randen | Haus Dressing
mixed salad | pickled beetroot | house dressing

UND / ODER

and / or

Currycremesüppchen | Croûtons
curry cream soup | croutons

Kalbsleberli | Rotweinjus | Rösti | Gemüse
veal liver | red wine jus | Rösti | vegetables

ODER

or

Variation von Edelfischen | Champagnersauce | Blattspinat | Pilawreis
variation of noble fish | champagne sauce | spinach leaves | pilaf rice

Apfelstrudel | Vanillesauce
apple strudel | vanilla sauce

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menu Preis Zweigang	CHF 59.50
Menu Preis Dreigang	CHF 69.50
Menu Preis Viergang	CHF 79.50

Alle Preise inkl. MWST

GARTEN KLASSIKER

"Fitness"

Kalbsschnitzel | bunte Salate | Kräuterbutter
escalope of veal | mixed salad | herbal butter
CHF 39.50

"Pulpo"

Pulpo | Blattsalate | Grapefruit | Avocado
pulpo | leaf lettuce | grapefruit | avocado
CHF 36.50

"Steak and Salad"

Entrecôte | Bunter Salat | Kräuterbutter
entrecôte | mixed salad | herbal butter
CHF 48.50

Olma Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Rösti
Olma veal sausage | onion sauce | Rösti
CHF 24.50

Backhendl von der Appenzeller Poularde
Ras el Hanout Sauce | Kräuterkartoffeln | Gemüse
deep fried chicken from the Appenzeller Poularde
Ras el Hanout sauce | herb potatoes | vegetables
CHF 38.50

GARTEN UND/ODER BAR MENU

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menusuppe
menu salad | house dressing | or menu soup

Kalbsvoren | Weissweinsauce | Frühlingsgemüse | Pilawreis
veal ragout | white wine sauce | spring vegetables | pilaf rice

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

mixed salads or leaf lettuce | dressing of your choice

CHF 13.50

Tatar vom Rind | Oliven | Kapern | Senf Kaviar | Toast

beef tartar | olives | capers | mustard caviar | toast

CHF 28.50

Klare Kraftbrühe | Trüffelnockerl

clear consommé | truffle dumplings

CHF 16.50

Hauptgerichte

Main courses

"Zürcher Geschnetzeltes" | Kalbfleisch | Rösti | Gemüse

sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Kalbsschnitzel | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln |

escalope of veal | sauce Hollandaise | asparagus | potatoes |

CHF 48.50

Jakobsmuschel | Safranrisotto

Spargel | Shitakepilze

scallop | saffron risotto | asparagus | shitake mushrooms

CHF 44.50

Fleischlos

Vegetarian food

Hausgemachte Zitronen-Kräutergnocchi Tomaten | Oliven | knuspriges Gemüse

homemade lemon-herb gnocchi | tomatoes | olives | vegetables

CHF 36.50

Spargelgerichte

asparagus dishes

Wartauer / Rheintaler- oder Donauspargel

Wartauer Spargel von der Familie Hans und *Anita* Gabathuler-Reich

mit Sauce Hollandaise

with sauce Hollandaise

mit Gemüsevinaigrette

with vegetable vinaigrette

mit Brotbrösel und gehacktem Ei

with buttered bread crumbs and chopped egg

als Vorspeise | as appetizer CHF 24.50

als Hauptgang | as maincourse CHF 39.50

Gerne servieren wir Ihnen dazu:

San Daniele Schinken

San Daniele raw ham

CHF 13.00

Kochschinken

cooked ham

CHF 9.50

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage

asparagus cream soup | sliced asparagus

CHF 14.50

Kalbsschnitzel | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln

escalope of veal | sauce Hollandaise | asparagus | potatoes

CHF 48.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Sauce Hollandaise | Spargel | neue Kartoffeln

roasted sea bass fillet | sauce Hollandaise | asparagus | potatoes

CHF 48.50

Desserts

Sweets

Erdbeermousse | Sauerrahmglace | Pistazien Crumble
strawberry mousse | sour cream ice cream | pistachio crumble
CHF 16.50

Frische Beeren Mille-feuille | Vanillecreme | Haselnuss Biskuit | Himbeersorbet
fresh berries mille-feuille | vanilla cream | hazelnut biscuit | raspberry sorbet
CHF 18.50

Sachertorte | Schlagrahm
Sachertorte (chocolate cake) | whipped cream
CHF 12.50

"Patrik's" Eiscafé gerührt | nach altem Schweizer Rezept
ice coffee "Swiss style"
CHF 14.50

Espresso "Affogato" | Vanille Eis | mit oder ohne Rahm
Espresso "Affogato" | vanilla ice cream | with or without whipped cream
CHF 9.50

Käsevariation | Nüsse | Weintrauben | Feigensenf
small cheese platter | nuts | grapes | fig mustard
CHF 18.50

Irish Coffee | Original
original Irish Coffee
CHF 19.50

EISCREMEN- UND HAUSGEMACHTE SORBETAROMEN

Eiscreme: Vanille | Schokolade | Mocca | Sauer Rahm
Ice cream: vanilla | chocolate | mocca | sour cream

Sorbet: Zwetschge | Passionsfrucht | Zitrone | Himbeer | Mango
Sherbet: plum | passionfruit | lemon | raspberry | mango

Pro Kugel CHF 5.00
Portion Rahm CHF 2.50

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade)
Children's ice cream: treasure chest (vanilla-chocolate)
CHF 6.50

Preise inklusive MWST
