

Vorspeisen

★ ★ ★ ★ ★

<i>Herbstliches Trio</i>	18.50
Rehterrine, Wildschweinrohschinken und Kürbis-Vanillesüppchen hausgemachtes Preiselbeer-Chutney	
<i>Steinpilz-Ravioli</i>	15.00
an Sauce Béchamel mit Rosenkohl und Trauben	
<i>Variation von Schottischem Rauchlachs</i>	17.50
mit Knoblauch-Crostini und Avocado-Tatar	
<i>Gebratene Gänseleber</i>	23.50
mit Apfelrösti und Honig-Orangenbalsamicojus	

Salate

☆ ☆ ☆ ☆

<i>grüner Salat</i>	8.20
<i>gemischter Salat</i>	9.80
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit Landei</i> an hausgemachter französischer Salatsauce	10.80
<i>Weidmann's Herbstsalat</i> mit gebratenem Rauchspeck, Eierschwämmli, Trauben und gerösteten Nüssen	14.50

Suppen

☆ ☆ ☆ ☆

<i>Grossmuetter's Flädli-soppe</i> Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise	8.50
<i>Kürbis-Vanillesüppchen</i> mit steirischem Kernöl und gerösteten Kernen	10.50
<i>Tessiner Marronisüppchen Marcello</i> mit Pistazienrahm	9.80

Herbstliche Köstlichkeiten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Pouardenbrust gebraten und tranchiert auf Kürbis-Apfelchutney</i>		29.50
Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni		
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-Steinpilzrahmsauce</i>		34.00
Rösti	klein	29.50
<i>Kalbschnitzel an Baumnuss-Apfel-Rahmsauce</i>		36.50
Tiroler Serviettenknödel, mit einem herbstlichen Gemüsebouquet	klein	32.00
<i>Zartes Rindsfiletsteak mit sautierten Steinpilzen</i>		47.50
Cabernet-Schalottensauce, Pommes frites	klein	42.00
begleitet von einem herbstlichen Gemüsebouquet		

Hauspezialitäten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Müller Franz-Steak</i>		28.00
Schweinssteak mit Rauchspeck, Röstzwiebeln und Kräutern gebraten		
Pommes frites und herbstliches Gemüsebouquet		
..... zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel.		
<i>Tüüfner Piccata</i>		33.00
mit Brät und Mostbröckli gefülltes Schweinscarréschnitzel	klein	29.50
in Kräutern, Käse und Ei gebraten, Rösti, herbstliches Gemüsebouquet		
<i>Kalbshacksteak „Onkel Migg“</i>		28.00
aus Kalbfleisch, Rahm und Kräutern nach altem Rezept		
Cabernet-Schalottensauce, frische Kräuter, Rösti, Gemüse		

Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Châteaubriand à la Béarnaise pro Person 52.00
Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert
mit Sauce Béarnaise, Pommes frites
und einer grossen herbstlichen Gemüse garnitur
... eines unserer Pardestücke!

Rehrücken "du Tilleul" pro Person 52.00
das zarteste und feinste aller Wildgerichte
mit grosser Herbstgemüse garnitur, Spätzli und Saisonfrüchten,
serviert mit Cognac-Steinpilzrahmsauce
... ein Genuss für alle Sinne!

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 und Egli Bodensee Stellnetz (wenn nicht erhältlich Felchen Neuenburgersee, Egli Estland),
Zander Estland Stellnetz, Rauchlachs 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 CH, Rind CH ausser Rindsfilet Irland

Vom Reh und Hirsch

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Rehpfeffer „Förster Art“</i>		32.50
garniert mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons	klein	28.50
Spätzli und Rotkraut, glasierte Marroni		
<i>Zarte Rehschnitzel „Waldfee“</i>		42.00
mit gebratenen Steinpilzen an sämiger Cognac-Rahmsauce	klein	36.00
Spätzli und Herbst-Gemüse, Preiselbeer-Apfel, glasierte Marroni		
<i>Rehgeschnetzelttes „Winzer Art“</i>		36.00
mit Nüssen und Trauben an Cognac-Rahmsauce	klein	29.00
Spätzli und Preiselbeer-Apfel		
<i>Zarte Hirschschnitzel „Höchalp“</i>		
mit Kräutern, Silberzwiebeln und Appenzeller Braumeisterschinken		39.00
kräftige Cabernet-Schalottensauce	klein	34.00
Tiroler Serviettenknödel, Herbst-Gemüse, Preiselbeer-Apfel und glasierte Marroni		
<i>Wildteller „Weidmann's Glück“</i>		
Rehschnitzel, Hirschschnitzel und Rehpfeffer „von allem etwas“		44.00
mit seiner jeweiligen Garnitur		
dazu hausgemachte Marroni-Kartoffelkroketten, Herbst-Gemüse und Preiselbeer-Apfel		

Reh Ostschweiz/Appenzellerland sofern erhältlich ansonsten Österreich
Hirsch Österreich und Deutschland

fleischlos glücklich...

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Steinpilzravioli mit sautierten Pilzen</i>	24.50
an Sauce Béchamel mit Rosenkohl und Trauben	
<i>Spätzligratin mit Appenzeller Käse und Rahm</i>	19.00
Nüsse, Birnen und Trauben	
<i>Eierschwämmli-Ragout</i>	22.50
Mit frischen Gartenkräutern im Blätterteig-Pastetli mit Rotkraut und glasierten Marroni	

Vegan und Glutenfrei

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Aaron's reichhaltiger Herbstgemüseteller</i>	27.50
mit hausgemachten Marroni-Kartoffelkroketten, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel	
<i>Eiweissbombe – Lupinengeschnetztes BIO</i>	28.00
Mit Kürbis, Marroni und Nüssen dazu Saisonales Gemüse und Kräuter-Salzkartoffeln	

Aus dem See

★ ★ ★ ★ ★

<i>Eglifilets mit Kapern, Tomaten und Kräutern gebraten</i>	36.00
Kräuter-Salzkartoffeln und Gemüse	klein 31.00
<i>Zanderfilets gebraten an Chasselas-Estragonsauce</i>	33.50
Kräuter-Salzkartoffeln und Gemüse	klein 29.00

Vom Grill

★ ★ ★ ★ ★

<i>Schweinssteak</i>	ca. 180 gr	19.50
<i>Poulardenbrüstchen</i>	ca. 150 gr	17.50
<i>Kalbschnitzel</i>	ca. 140 gr	29.00
	ca. 120 gr	25.00
<i>zartes Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef</i>	ca. 160 gr	37.00
	ca. 120 gr	32.00

Saucen nach Wahl

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

<i>Kräftige Cabernet-Schalottensauce</i>	inbegriffen
<i>hausgemachte Café de Paris Butter</i>	inbegriffen
<i>Cognac-Steinpilzrahmsauce</i>	inbegriffen
<i>Baumnuss-Apfelrahmsauce</i>	inbegriffen

Beilagen

★ ★ ★ ★

<i>Pommes frites</i>	6.50
<i>Spätzli</i>	6.50
<i>Kräuter-Salzkartoffeln</i>	6.50
<i>Marroni-Kartoffelkroketten</i>	7.00
<i>Gemüse garnitur</i>	7.50
<i>Gemischter Salat (als Fitnessteller)</i>	9.80