

VORSPEISE

ab 18.00h

Randen Carpaccio

mit Feta-Würfel, Orangen Filets, Baumnüsse und frisch geriebenem Meerrettich Fr. 14.50

Bouillon mit Flädli

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und Spinat-Flädli Fr. 11.50 / Fr. 8.50

Kleiner grüner Blattsalat

mit rassicem Wasabi-Sesam Dressing Fr. 8.50

HAUPTGANG

Bio Steinpilz-Dinkel Ravioli

Im Thymian-Butter geschwenkt mit Nussbrösel Fr. 28.00

Thüringer Hot-Dog

Bio Kräuter-Bratvurst, Sauerkraut, «Speck»-Würfel, Zwiebel-Marmelade und süssem Körnersenf im Brot vom Hausbeck dazu Bratkartoffeln Fr. 29.50

Käse Makkaroni

Bio-Weizenpasta mit Räucher-Tofu, Schmelzkäse, Lauch und Röstzwiebeln dazu hausgemachtes Apfel-Kompott Fr. 29.00

Jackfrucht Stroganoff

Würzig-pikantes Stroganoff mit hausgemachten slowakischen Dampfknödeln Fr. 32.00

Bauern-Taschen

Blätterteig Taschen gefüllt mit Gemüse von unserem Bauern dazu Rahm-Wirsing mit Kartoffel und Kümmel Fr. 28.50

Dessert für zwei

Kross ausgebackene Apfel-Ringe in Zimt & Zucker gewendet dazu Eis Variante Fr. 15.50

Getränke Empfehlung

Holzfass-Bier Appenzell (5,2%) naturtrüb, süsslich-mild mit angenehmer Eichenholznote 3,3dl Fr. 6.50

Bio Sauvignon Blanc (F) (12%) duftiges Bouquet von Zitrusfrüchten und langem, eleganten Finale 1dl Fr. 7.50
1Fl Fr. 42.00

Malbec (ARG) (14%) dieser vollmundige Wein zeigt dunkle Fruchtaromen wie Brombeeren und Pflaumen mit weichen, samtigen Tanninen 1dl Fr. 7.00 / Fl Fr. 47.00