

EINSTIMMUNG

| | | | |
|------------|---|---|------|
| SUPPEN | RIESLINGSSCHAUMSUPPE mit frischem Schnittlauch | | 9.- |
| | JUCKER'S CREMIGE FISCHSUPPE mit Köstlichkeiten aus See und Meer | | 12.- |
| | KÜRBISRAHMSUPPE mit steirischem Kürbiskernöl |  | 9.- |
| SALATE | KNACKIGE BLATTSALATE an Hausdressing | | 7.- |
| | GEMISCHTER SALAT Blattsalate vermischt mit rohen gehobelten Gemüsen an Hausdressing | | 8.- |
| | NÜSSLISALAT tauf frisch, mit gebratenem Speck und gehacktem Ei |  | 12.- |
| VORSPEISEN | CARPACCIO VOM RINDSFILET Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mariniert mit feinstem Trüffelöl, Natursalz und Pfeffer mit Parmesanspänen und Rucola vollendet |  | 19.- |
| | STEINPILZ-RAVIOLI mit Trüffelrahm und Parmesan | | 16.- |



Diese Gerichte sind komplett glutenfrei. Weitere Gerichte bereiten wir Ihnen nach Absprache gerne glutenfrei zu.

HAUPTSPEISEN

| | | | |
|---------|--|---|------|
| TATAR | CLASSIC | | 29.- |
| | natur mit Toast und Butter | Vorspeise | 20.- |
| | TOSCANA | | 33.- |
| | mit gehobeltem Parmesan, Rucola Steinpilzen und Trüffelöl, Toast und Butter | Vorspeise | 25.- |
| | HELVETIA |  | 33.- |
| | serviert auf knuspriger Butterrösti | | |
| RAVIOLI | TRÜFFEL-BRIE-RAVIOLI | | 32.- |
| | mit Nussbutter, Glace-de-viande und Parmesan | | 25.- |
| | STEINPILZ-RAVIOLI | | 32.- |
| | mit Trüffelrahm und Parmesan | klein | 25.- |
| | RAVIOLI AL LIMONE | | 32.- |
| | mit Nussbutter, Rucola, Parmesan und gerösteten Pinien | | |

Die Ravioli sind hausgemacht und von Hand gearbeitet

FLEISCH

| | | | |
|----------|---|---|------|
| SCHWEIN | SCHWEINSCHNITZEL | | 30.- |
| | paniert und knusprig gebraten | klein | 23.- |
| | SCHWEINSSTEAK VOM GRILL | | 31.- |
| | mit Kräuterbutter oder Steinpilzsauce | | |
| | CORDON-BLEU | | 33.- |
| | gefüllt mit Appenzeller Bergkäse | Lady | 27.- |
| KALB | KALBSLEBER | | 29.- |
| | geschnetzelt und zart gebraten, dazu Butterrösti | | |
| RIND | FILETTO GOLOSO | | 59.- |
| | US-Rindsfilet mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, und Trüffelöl serviert auf kräftigem Rotweinjus | | |
| | US-RINDSFILET | 200g | 59.- |
| | nach Ihrem Wunsch gebraten | 120g | 48.- |
| | mit hausgemachter Kräuterbutter oder Cognac-Steinpilzrahmsauce | | |
| GEFLÜGEL | REIS CASIMIR |  | 28.- |
| | Gebratenes Pouletfleisch (CH) mit Früchten an einer rassigen Kokosnuss-Currysauce serviert mit Basmatireis | klein | 21.- |
| BEILAGEN | Frisches Marktgemüse und wahlweise Pommes frites, Basmatireis, Butternudeln oder Salzkartoffeln | | |

Unser Schweine- und Pouletfleisch sowie die Freiland Eier beziehen wir von einheimischen Höfen. Das Rindfleisch stammt aus den USA* (*kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein), Lamm aus Neuseeland/Australien



FISCH

| | | | |
|------|---|---|------|
| SEE | ZANDERFILETS | | 36.- |
| | gebraten, mit Mandelbutter | klein | 29.- |
| | Salzkartoffeln oder Basmatireis und Marktgemüse | | |
| | EGLIFILETS | | 36.- |
| | im Bierteig knusprig gebacken mit Tartarsauce | klein | 29.- |
| | Salzkartoffeln oder Basmatireis und Marktgemüse | | |
| | BODENSEE-FELCHEN GANZ | | 30.- |
| | im Ofen gebraten mit Speck und Zwiebeln | | |
| | Salzkartoffeln oder Basmatireis und Marktgemüse | | |
| MEER | SEEZUNGE GANZ | | 39.- |
| | in Butter gebraten | | |
| | Salzkartoffeln oder Basmatireis und Marktgemüse | | |
| | SCAMPI NACH INDISCHER ART |  | 59.- |
| | an rassisger Kokosnuss-Currysauce mit Basmatireis | | |



HALALI !

STREIFZUG DURCHS JAGDREVIER

| | | |
|--|-----------|------|
| JÄGERTOAST | Vorspeise | 17.- |
| Geschnetzeltes Wildfleisch mit Steinpilzen, Speck, Trauben und Cognacrahmsauce, serviert auf Toast | | 25.- |
| REHPFEFFER | | 32.- |
| hausgebeizt mit den typischen Zutaten und Gewürzen | klein | 27.- |
| REHSCHNITZEL | | 45.- |
| zart gebraten mit Steinpilzen an feiner Cognacrahmsauce | klein | 38.- |
| HIRSCHRÜCKEN-MÉDAILLONS | | 37.- |
| in einer Nusskruste auf Cognacjus | | |
| GESCHNETZELTES WILDFLEISCH | | 33.- |
| aus Reh- und Hirschfleisch mit Steinpilzen, Speck, Cognac und Trauben | | |

BEILAGEN

Zu den Wildgerichten servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, gekochter Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, glasierte Marroni und Trauben