

## EINSTIMMUNG

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



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

## HAUPTSPEISEN

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

Die Ravioli sind hausgemacht und von Hand gearbeitet

## FLEISCH

SCHWEIN	<b>SCHWEINSCHNITZEL</b>		30.-
	paniert und knusprig gebraten	klein	23.-
	<b>SCHWEINSSTEAK VOM GRILL</b>		31.-
	mit Kräuterbutter oder Steinpilzsauce		
	<b>CORDON-BLEU</b>		33.-
	gefüllt mit Appenzeller Bergkäse	Lady	27.-
KALB	<b>KALBSLEBER</b>		29.-
	geschnetzelt und zart gebraten, dazu Butterrösti		
RIND	<b>FILETTO GOLOSO</b>		59.-
	US-Rindsfilet mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, und Trüffelöl serviert auf kräftigem Rotweinjus		
	<b>US-RINDSFILET</b>	200g	59.-
	nach Ihrem Wunsch gebraten	120g	48.-
	mit hausgemachter Kräuterbutter oder Cognac-Steinpilzrahmsauce		
GEFLÜGEL	<b>REIS CASIMIR</b>		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	<b>ZANDERFILETS</b>		36.-
	gebraten, mit Mandelbutter	klein	29.-
	Salzkartoffeln oder Basmatireis und Marktgemüse		
	<b>EGLIFILETS</b>		36.-
	im Bierteig knusprig gebacken mit Tartarsauce	klein	29.-
	Salzkartoffeln oder Basmatireis und Marktgemüse		
	<b>BODENSEE-FELCHEN GANZ</b>		30.-
	im Ofen gebraten mit Speck und Zwiebeln		
	Salzkartoffeln oder Basmatireis und Marktgemüse		
MEER	<b>SEEZUNGE GANZ</b>		39.-
	in Butter gebraten		
	Salzkartoffeln oder Basmatireis und Marktgemüse		
	<b>SCAMPI NACH INDISCHER ART</b>		59.-
	an rassisger Kokosnuss-Currysauce mit Basmatireis		



## HALALI !

### STREIFZUG DURCHS JAGDREVIER

<b>JÄGERTOAST</b>	Vorspeise	17.-
Geschnetzeltes Wildfleisch mit Steinpilzen, Speck, Trauben und Cognacrahmsauce, serviert auf Toast		25.-
<b>REHPFEFFER</b>		32.-
hausgebeizt mit den typischen Zutaten und Gewürzen	klein	27.-
<b>REHSCHNITZEL</b>		45.-
zart gebraten mit Steinpilzen an feiner Cognacrahmsauce	klein	38.-
<b>HIRSCHRÜCKEN-MÉDAILLONS</b>		37.-
in einer Nusskruste auf Cognacjus		
<b>GESCHNETZELTES WILDFLEISCH</b>		3.-
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