

Vorspeisen und Salate

Vorspeise Hauptspeise

Blattsalat  	8.50	
knackige Blattsalate mit gerösteten Nüssen & Kernen, Dressing nach Wahl		
Gemischter Salat  	10.50	18.50
Gemüse- und Blattsalate mit Dressing nach Wahl		
Knusprig gebackenes Landei 	14.50	
serviert mit Nüsslisalat im Weckglas an Hausdressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons		
Rindstatar  	20.50	34.50
klassisch mariniert mit Macardo Swiss Thurbon Whiskey serviert mit Andrews Feigen Chutney, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter, zusätzlich Pommes frites	3.50	

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:

 
Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing  und Currydressing

Suppen

Fruchtige Curryschaumsuppe  	13.50
serviert mit Zitronengras-Kokosglace	

Ein bisschen  für dihei:

Unsere Salat Dressings zum Mitnehmen in 5dl Glasflaschen **11.00**

Unsere Kaffee Guetzli zum Mitnehmen im 100g Säckli **9.50**

Vegetarisch und Vegan

Herbst Bowl an Granatapfelvinaigrette  	23.50
mit Kürbis, Randenfalafel, Humus, Linsen, Avocado, Edamame, Kabis und Kürbiskernen	
Schontageller	26.50
bunter Wildbeilagen Teller serviert mit Quarkspätzli, Waldpilzen und Maroni	



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Fischgericht

Andrew's Fish n Chips  **30.50**
Kabeljaufilet gebacken im Bierteig serviert mit Country fries, Vinegar, Mushy Peas und Tartarsauce

Fleischgerichte

BBQ Pulled Pork Burger vom Smoker **24.50**
im Brioche Bun mit Salat, Coleslaw, Tomate und knusprigen Zwiebeln
serviert mit Country fries

Cordon bleu „Krone“ (auch glutenfrei erhältlich) **31.50** **39.50**
gefüllt mit Rinds Mostbröckli und Sämtis Bergkäse serviert mit Marktgemüse und Pommes frites
vom Kräuterschwein / Ostschweizer Kalbsnierstück

Rindsfiletmedaillon vom Grill  **120gr** 39.50 **180gr** 50.50 **250gr** 62.50
mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse
Beilage nach Wahl: Risotto, Quarkspätzli, Kürbis-Kartoffelstock, Pommes frites, Country fries.
Ladies Cut Gents Cut Kings Cut

Wildgerichte

Wildhackbraten an Preiselbeerjus  **32.50**

Rehpfeffer „Jäger Art“ **35.50**

Hirsch Entrecôte an Pilzrahmsauce **38.50**

Unsere Wildgerichte werden mit Apfel-Rotkraut, Maroni, Rosenkohl à-la-crème,
gefülltem Apfel und wahlweise mit Quarkspätzli oder Kürbis-Kartoffelstock  serviert.

Rehrücken am Stück gebraten und in zwei Gängen serviert, **57.50 p.P.**
ab zwei Personen, auf Vorbestellung

- 1. Gang an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Quarkspätzli und Maroni
- 2. Gang mit Preiselbeerjus, Rosenkohl à-la-creme, Kürbis-Kartoffelstock und Preiselbeer Apfel

Unsere Fisch- und Fleischgerichte sind auch als Fitnesssteller
mit saisonalem, gemischtem Salat und Dressing nach Wahl erhältlich.



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Dessert und Co

„Klein und fein“

Schokoladenküchlein  lauwarm serviert mit Vanilleglace	9.50
Thurgauer Apfel Tiramisu mit Zimtglace	9.50
Mojito Schaum   mit Mangokompott und Passionsfrucht-Ananas Sorbet	9.50
Mini Eiskaffee mit Grappa Glace im Knusperkörbli	9.50

Unsere Coupes

Eiskaffee Krone  Mokka- und Vanilleglace, Kaffee und Rahm	12.50
Coupe Dänemark  Vanille- und Schoggiglance, warme Schoggisauce, Rahm und Mandeln	9.50 12.50
Coupe Thurgau  Apfelsorbet, Vanilleglace und Mostschaum	9.50 12.50
Herbst Coupe  Zimt- und Vanilleglace, Zwetschgenkompott, Meringue, Vermicelles und Rahm	10.50 13.50
Coupe Schnapsnase  Absinth-, Grappa- und Röteliglance, Thurgados, Rahm und Krokant	11.50 14.50

Glace Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mokka,
Zimt, Röteli, Absinth, Grappa,

Glace und Sorbet, pro Kugel	3.70
Rahm Zuschlag	2.00
Schnaps Zuschlag	5.50

Sorbet Sorten

Zitrone, Apfel, Passionsfrucht-Ananas,



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

Bei Fragen betreffend Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.