

Vorspeisen und Salate

Vorspeise Hauptspeise

Blattsalat  	9.50	
knackige Blattsalate mit gerösteten Nüssen & Kernen, Dressing nach Wahl		
Gemischter Salat  	11.00	19.00
Gemüse- und Blattsalate mit Dressing nach Wahl		
Knusprig gebackenes Landei 	15.50	
serviert mit Nüsslisalat im Weckglas an Hausdressing mit Grana Padano, knusprigem Speck und Croûtons		
Karamellisierte Ziegenkäse 	17.50	
auf zweierlei Rinden an Walnussvinaigrette und Granatapfel oder  mit Spinatfalafel		
Rindstatar  	20.50	34.50
klassisch mariniert mit Macardo Swiss Thurbon Whiskey serviert mit Andrews Kürbis Chutney, Kapern, Zwiebelringen, Toast und Butter, zusätzlich Pommes frites	4.50	

Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:

Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing  und Currydressing

Suppen

Fruchtige Curryschaumsuppe  	13.50
serviert mit Zitronengras-Kokosglace	
Kürbiscappuccino 	15.00
mit Zimtschaum und Wildschwein Hackbällchen mit Preiselbeerkompott	

Vegetarisch und Vegan

Veganes Kürbisrisotto  	25.50
mit Blumenkohl Pakora und Chopi-Opi	
Schontageller mit hausgemachten Serviettenknödeln	26.50
dazu Pilzragout, Rotkraut, Maroni, Rahmkosenkohl und Preiselbeerapfel	



= 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

25.50

im Brioche Bun mit Salat, Coleslaw, Tomate und knusprigen Zwiebeln
serviert mit Country fries

Cordon bleu „Krone“ (auch glutenfrei erhältlich)

vom Schwein

31.50

vom Kalb

39.50

gefüllt mit Rinds Mostbröckli und Sántis Bergkäse serviert mit Marktgemüse und Pommes frites

Rindsfiletmedaillon vom Grill



Ladies Cut

Gents Cut

Kings Cut

120gr 39.50 180gr 50.50 250gr 62.50

mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse

Beilage nach Wahl: Quarkspätzli, Kürbisrisotto, hausgemachte Tagliatelle, Pommes frites, Country fries.

Wildgerichte

Wildhackbraten an Preiselbeerjus



32.50

Rehpfeffer „Jäger Art“

35.50

Reh Entrecôte an Pilzrahmsauce

38.50

Unsere Wildgerichte werden mit Apfel-Rotkraut, Maroni, Rahmrosenkohl,
gefülltem Apfel und wahlweise mit Quarkspätzli oder Kürbisrisotto serviert.

**Rehrücken am Stück gebraten und in zwei Gängen serviert,
ab zwei Personen, auf Vorbestellung**

57.50 p.P.

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

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

Jeden ersten Mittwoch im Monat: BBQ Spare Ribs vom Smoker
mit Coleslaw, Country fries, BBQ Chili Dip und Vorspeisensalat, CHF 37.50.






= 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 Maroniglace	9.50
Mango Schaum  	mit Ananas-Chili Kompott und Passionsfrucht-Ananas Sorbet	9.50
Mini Eiskaffee	mit Grappa Glace im Knusperkörbli	9.50

Unsere Coupes

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

Glace Sorten

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

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

Sorbet Sorten

Zitrone, Apfel, Passionsfrucht-Ananas,

Ein bisschen  für dihei:

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

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

Unser hausgemachter Eierlikör (auf Vorbestellung) in 5dl Glasflaschen **22.00**



= glutenfrei,



= vegan,



= laktosefrei

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