

# Vorspeisen und Salate

Vorspeise    Hauptspeise

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

**Unsere hausgemachten Dressings zur Auswahl:**  

Kräuterdressing, Balsamico-Rotweindressing  und Currydressing

## Suppen

<b>Fruchtige Curryschaumsuppe</b>  	<b>13.50</b>	
serviert mit Zitronengras-Kokosglace		
<b>Kürbiscappuccino</b> 	<b>15.00</b>	
mit Zimtschaum und Wildschwein Hackbällchen mit Preiselbeerkompott		

## Vegetarisch und Vegan

<b>Veganes Kürbisrisotto</b>  	<b>25.50</b>	
mit Blumenkohl Pakora und Chopi-Opi		
<b>Schontageller mit hausgemachten Serviettenknödeln</b>	<b>26.50</b>	
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) **31.50** vom Schwein **39.50** vom Kalb  
gefüllt mit Rinds Mostbröckli und Sântis Bergkäse serviert mit Marktgemüse und Pommes frites

**Rindsfiletmedaillon vom Grill**  **120gr** Ladies Cut 39.50 **180gr** Gents Cut 50.50 **250gr** Kings Cut 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,** **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, 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“

<b>Schokoladenküchlein</b>  lauwarm serviert mit Vanilleglace	<b>9.50</b>
<b>Thurgauer Apfel Tiramisu</b> mit Maroniglance	<b>9.50</b>
<b>Mango Schaum</b>   mit Ananas-Chili Kompott und Passionsfrucht-Ananas Sorbet	<b>9.50</b>
<b>Mini Eiskaffee</b> mit Grappa Glace im Knusperkörbli	<b>9.50</b>

## Unsere Coupes

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

## Glace Sorten

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

<b>Glace und Sorbet, pro Kugel</b>	<b>3.70</b>
<b>Rahm Zuschlag</b>	<b>2.00</b>
<b>Schnaps Zuschlag</b>	<b>5.50</b>

## 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.