

Zum Starten

Herbstliche Bruschetta's A/E/G/I/J/L 16
Kürbis süss-sauer | Wildschweinrohschinken | Trüffelbrie | Birnensenf

Quinoa-Salat mit Feigen E/I/L 14
Quinoa Tricolore | Feta | Feigen | Spinat | Honig-Yuzu Dressing

Kürbisravioli mit Belperknolle A/C/E/G/H/I/J/L 14
Junger Spinat | Parmesan | Baumnüsse

Nüsslisalat mit Speck und Ei A/C/E/G/I/J/L 14
Nüsslisalat | Ei | Speck | Dressing nach Wahl

Gemischter Salat A/C/G/I/J/H/L 10
Gemüsesalate | Blattsalate | Kernen | Dressing nach Wahl

Bunter Blattsalat A/C/G/I/J/H/L 8
Nüsse | Kernen | Dressing nach Wahl

Suppen

Muskatkürbis-Suppe A/E/G/I/J/L 10
Kürbiskernen | Steirisches Kürbiskernöl | Rahmhaube

Tagessuppe 6
Fragen Sie gerne unsere Mitarbeitenden nach dem aktuellen Angebot

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Gerne beraten wir Gäste mit Lebensmittelallergien
oder Unverträglichkeiten individuell.



Herbstgerichte

Rehpfeffer «Jäger Art» A/C/E/G/I/J/H/L 32
Quarkspätzli | Rotkraut | Marroni | Mirza-Apfel

Wildhackbraten mit Cranberry's A/E/G/I/J/L 28
Kartoffelstock | Wildrahmsauce | Portwein-Cranberry's | Rosenkohl mit Speck

Rehgeschnetzertes «Mirza» A/C/E/G/H/J/L 36
Eierschwämmisauce | Butternudeln | Rotkraut | Marroni | Mirza-Apfel

Tashi's Wildmomos im Bambus A/C/E/G/I/J/L 24
Gedämpfte tibetische Teigtaschen | regionales Rehfleisch | Preiselbeeren

Klassiker

Kalbsleberli E/G/I/J 32
Zwiebelsauce | Salbei | Butterrösti

Wiener Schnitzel A/C/E/G/J/L 32
Paniertes Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Zitrone | Superfries

Rotes Thaicurry mit Poulet A/C/D/E/F/H/G/I/J/K 28
Thaigemüse | Papadam | Koriander | Duftreis

Schweins-Cordon-bleu A/C/E/G/J 32
Schinken | Bergkäse | Zitrone | Superfries

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Gerne beraten wir Gäste mit Lebensmittelallergien
oder Unverträglichkeiten individuell.



Vegan & Veggie

Tashi's Kürbismomos im Bambus A/E/F/I/J/K/L
Gedämpfte tibetische Teigtaschen | Kürbis | Spinat | Geräucherter Tofu

24 

Kürbisravioli mit Belperknolle A/C/E/G/H/I/J/L
Junger Spinat | Parmesan | Baumnüsse

26

Wild-Veggie Teller A/C/E/G/H/I/J/L
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Quarkspätzli | Kürbis Crêpe
Eierschwämmli sauce | Preiselbeer-Apfel | Kürbis süss-sauer

29

Fisch

Bodensee Eglifilet's gebacken A/C/D/E/G/I/J/L
Sauce Tartare | Salzkartoffeln | Blattspinat

38

Bodensee Eglifilet's Müllerinnen Art A/C/D/E/G/I/L
Beurre noisette | Salzkartoffeln | Blattspinat

38

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Gerne beraten wir Gäste mit Lebensmittelallergien
oder Unverträglichkeiten individuell.



Für unsere Kinder bis 12 Jahre

Kleiner Kindersalat <small>A/C/E/G/I/J/L</small>	5
Blattsalat mit Rübli und Tomaten	
Butternudeln mit Tomatensauce <small>A/C/E/G/I/J/L</small>	12
und Reibkäse	
Chicken Nuggets <small>A/C/E/G/I</small>	12
mit Pommes Frites	
Fischknusperli <small>A/C/D/E/G/I/L</small>	12
mit Salzkartoffeln und Spinat	

Deklaration:

Fleisch:	Schweiz
Fisch:	Schweiz / Deutschland
Wild:	Schweiz / Deutschland
Geflügel:	Schweiz

Allergen-Deklaration:

A	mit glutenhaltigem Getreide	H	mit Schalenfrüchten
B	mit Krebstieren	I	mit Sellerie
C	mit Eiern	J	mit Senf
D	mit Fischen	K	mit Sesamsamen
E	mit Erdnüssen	L	mit Schwefeldioxid & Sulfiten
F	mit Sojabohnen	M	mit Lupinen
G	mit Milch	N	mit Weichtieren

Alle Allergene beziehen sich auch auf daraus hergestellte Produkte.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Gerne beraten wir Gäste mit Lebensmittelallergien
oder Unverträglichkeiten individuell.

