



Vorspeisen

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	9
Chrüsimüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	11
Windbeutel gefüllt mit Bärlauchfrischkäse <i>auf Frühlingssalat</i>	14
Hausgeräucherte Appenzeller Entenbrust <i>mit Rhabarbersulz und Kräutersalat</i>	17
Spinatcrèmesuppe <i>mit Crème fraîche und Mandelgrissini</i>	11



Hauptspeisen

Schweins-Cordon Bleu gefüllt mit Ricotta Radiesliblatt, Rosa Pfeffer und Vorderschinken <i>dazu Pommes Frites und Gemüse</i>	29
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	45
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	39
Kalbshuftbraten an Chasselasjus <i>dazu Serviettenknödel und Gemüse</i>	43
Polpette vom Hindelbanker Gallowayrind <i>auf Frühlingsgemüse-Fregola mit Kressedip</i>	33
Sautierte Schweinsfiletwürfel an Morchelrahmsauce <i>dazu Bärlauch-Quarkspätzli und Gemüse</i>	39
Sautierte Thurgauer Bio Tofuwürfel an Morchelrahmsauce <i>dazu Bärlauch-Quarkspätzli und Gemüse</i>	29
Gratinierter La Bouse mit Haselnüssen und Knoblauch <i>auf Frühlingsgemüse-Fregola</i>	28
Vegetarischer Nussbraten an Zitronenrahmsauce <i>mit hausgemachten Linguine und Gemüse</i>	31
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	23 / 20



**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“**

Winston Churchill

Desserts

Simus Schoggikuchen 11
dazu Crème fraîche und Früchtecoulis

Tonkabohnen Panna cotta 10
mit Rhabarbersauce

Weisses Schoggiparfait im Pistazienmantel 12
mit gebackenen Honigäpfeln

Tagesdessert Tagespreis

Hausgemachte Glace pro Kugel 4
Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer, Zitrone mit Rahm plus 1
weitere Fruchtglace/-sorbets nach Angebot

Bäremüntschi pro Stück 2.5
Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung

Café deluxe 11
Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche

**Geniessen Sie dazu ein Digestiv oder einen Grappa
von unserem Spirituosenangebot.**