

Sommer À la carte

"Leckere, leichte, regionale und saisonale Gerichte"

Vorspeisen

	CH:
Saisonaler Blattsalat mit Knoblauch-Kräuter Chips und karamellisierten Sonnenblumenkernen an Hausdressing	10.50
Burrata auf Kirschtomaten-Mix, frischem Basilikum, Contadini-Oliven und alter Balsamico	16.00
Jakobsmuschel-Lachstatar auf Avocado- Stangensellerie Salat und Melone Perlen	22.00
Rinds Tatar mit Kapern, Wachtel Spiegelei, Butter und Toast (nach Wunsch verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados + Sfr. 2.-)	22.00
Tintenfisch-Carpaccio «Pulpo» mit Gartenkräuter-Vinaigrette und Jungsalat	19.00
Gülüstan' s Lahmacun „Hauspezialität“	13.50

Suppen

Prosecco-Melonenkaltschale mit frischer Minze	13.00
+mit Parmaschinken Spiesschen	17.00
Kokosmilch-Schaumsuppe vom roten Thaicurry, verfeinert mit Früchten	13.50
+Bio Black Tiger Krevette	16.00
Süppchen von unserem täglich wechselndem Angebot	9.00

Aus dem Wasser

Gebratenes Bodensee Felchenfilet auf frischem Blattspinat, begleitet von blaue St. Galler Kartoffeln und Krustentierschaum	37.00
Gebratenes Zanderfilet und Tintenfisch auf sämiger Carnaroli Limette-Mascarpone Risotto, kandierten Cherrytomaten und Cocobohnen	38.00



Hauptspeisen-Saftiges von der Wiese

Rindsfilet nach Ihrer Wahl gebraten an Portweinschalotten- Pfefferconfit, serviert mit Pommes Parisienne und Gemüse garnitur	150gr. 180gr.	45.00 51.00
---	------------------	----------------

Rosa gebratene irische Black Angus Rindsfiletspitzen an Pfifferlingsauce,
dazu Folienkartoffel und Gemüsevariation 45.00

Grilliertes Simmentaler Kalbssteak «Swiss Prime» an sautierten Mischpilzen,
Thymianjus, begleitet von Tagliolini und Gemüse garnitur 52.00

Kalbsleberli 37.00
mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern,
dazu hausgemachte goldig gebratene Rösti

Mörschwiller Ribelmals Poulardenbrust-Praline im Kokosmantel 36.00
auf Ananasscheibe, serviert mit Basmatireis und fruchtige Maracujasauce

Vegetarisch

Quinoa-Burger, Avocado-Stangensellerie, Spiegelei, Tomaten Salsa
und gebratene Bio Tofu 29.00

Hausgemachte Tagliolini mit Gemüsestreifen, frischem Blattspinat,
Cherrytomaten und Parmesan hobeln 28.50

Salatteller mit Fleisch nach Wahl und Kräuterbutter Salate servieren wir mit französischem-, italienischem- oder Honig- Thymian-Limetten- Dressing

Ribelmals Pouletbrust vom Grill «aus Mörschwil Culinarium» 34.00

Paniertes Schnitzel von der Ostschweizer Kalbshuft «Wiener Art»
mit Zitronenschnitz 38.00

Fitnesssteller mit Zanderknusperli und zweierlei Dipsaucen 180gr 31.00

Fleischdeklaration:

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, und Irland "Angus"

Lammfleisch: Neuseeland, Australien

Geflügel: Schweiz "Mörschwil"

Fisch: Comestibles Zellweger Staad/ Kundelfingerhof Schlatt TG

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.

18.06.2022