

## Sommer À la carte

"Leckere, leichte, regionale und saisonale Gerichte"

### Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit Knoblauch-Kräuter Chips und karamellisierten Sonnenblumenkernen an Hausdressing	CH: 9.00
Otschweizer Züger Bio Büffel Mozzarella an Kirschtomaten-Mix, frischem Basilikum, Avocado und Extra Vergine Olivenöl	15.00
Wildlachsroschen auf Pumpernickelcrunch mit Apfel- Meerrettich-Espuma, Jungsalat und Granny-Smith-Apfel	21.00
Hausgemachtes Beef-Steak Tatar mit Kapern, Wachtel Spiegelei, roten Zwiebelringen, Butter und Toast (nach Wunsch verfeinert mit Cognac oder Calvados + Sfr. 2.-)	21.00

### Warme Vorspeisen

Gülüstan' s Lahmacun „Hausspezialität“	12.00
Gebratene Bio Riesencrevetten (2St) an frischen Kräutern, Knoblauch und Chilifäden, dazu Mango-Couscous und Babyspinat	17.00

### Suppen

Kalte Avocado-Gurkenkaltschale mit frischem Dill und Fetakäsewürfeln	14.00
Kokosmilch-Schaumsuppe mit frischen Früchten und Rosa Pfeffer mit gebratener Jakobmuschel	13.00 16.00
Süppchen von unserem täglich wechselndem Angebot	8,50



## Aus dem Wasser

Ganze gebratene Doraden «gefüllt mit frischen Gartenkräutern» auf der Kupferpfanne, dazu Jungkartoffel, Gemüse garnitur und Krustentierschaum	41.00
Gebratenes Bodensee Hechtfilet an frischem Blattspinat, begleitet von Blaukartoffeln und Krustentierschaum	36.50
Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet auf Speck-Cocobohne-Linsencurry und mediterranem Grillgemüse	39.00

## Hauptspeisen-Saftiges von der Wiese

Rindsfilet nach Ihrer Wahl gebraten an Portwein-Trüffeljus, serviert mit Jungkartoffeln und Gemüse garnitur	15ogr. 43.00 18ogr. 49.00
Rosa gebratene irische Black Angus Rindsfiletwürfel an Pfifferlingsauce, dazu Tagliolini und Mandelbroccoli	43.00
Grillierte Ambassador Lammracks auf Speck-Cocobohne-Linsencurry und mediterranem Grillgemüse	39.50
Kalbsleberli mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, dazu hausgemachte goldig gebratene Rösti	35.50
Knusprig gebratene Perlhuhnbrust aus Mörschwil, Rheintaler Rauchspeck, dazu Tagliolini, sautierten Pfifferlingen und Gemüse garnitur	37.00
Grillierte Pouletbrust aus Mörschwil auf Stangensellerie-Mango-Avocado- Kirschtomaten Salat und Chilibutter	32.00

## Vegetarisch

Hausgemachte Safrangnocchi in Weissweinsauce geschwenkt, dazu Kirschtomatenviertel und Gemüsestreifen	27.00
Hausgemachte Spaghetti geschwenkt mit Gemüsestreifen, Sommer-frischem schwarzem-Trüffel und Parmesanspänen	32,50

## Salatteller mit Fleisch nach Wahl und Kräuterbutter

Salate servieren wir mit französischem-, italienischem- oder Honig-Thymian-Limetten- Dressing

Paniertes Schnitzel von der Ostschweizer Kalbshuft «Wiener Art» mit Zitronenschnitz	36.00
Fitnesssteller mit Zanderknusperli 180gr und zweierlei Dipsaucen	29,50
Zanderknusperli im Körbli mit zweierlei Dipsaucen	22.50

### **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.