

Vorspeisen & Suppen

<i>Kürbissuppe</i>	7,00 €
<i>Flädlesuppe</i>	7,00 €
<i>Essenz von Räucherfischen</i>	8,00 €
<i>Frischer bunter Salat von der Reichenau</i> mit grösteten Nüssen Essig-Öl oder French Dressing	7,00 €
<i>Gratinierter Picandou</i> mit Feldsalat und Birnendressing	15,00 €
<i>Torte von der Blutwurst</i> mit Belugalinsen und Schnittlauch Vinaigrette	13,00 €
<i>Geräucherte Gänsebrust</i> Salatbouquet und eingelegter Kürbis	14,00 €
<i>Lachstartar</i> mit marinierten Schwarzwurzeln und Salatbouquet	15,00 €

Hauptgerichte aus dem Wasser

<i>Seeteufel</i> auf Pak Choi und Falafel-Bällchen	27,00 €
<i>Filet vom Saibling</i> mit Schwarzwurzeln und Orangerisotto	26,00 €

Hauptgerichte vom Land

<i>Schweinefilet im Speckmantel und Erdnusskruste</i> mit Topinambur und Erbsen-Kartoffel-Püree	24,00 €
<i>Rinderroulade</i> mit Kartoffelpüree und Rote Bete	24,00 €
<i>Entenbrust</i> mit Zuckerschoten, Kumquats und Macaire Kartoffeln	26,00 €
<i>Gänsekeule</i> klassisch mit Rotkraut, Maronen und Kartoffelknödeln	23,50 €
<i>Châteaubraind</i> Rinderfilet ca. 600g am Stück gebraten mit Sauce béarnaise, Gemüse und Kartoffelgratin Ab 2 Personen (Preis pro Person)	43,00 € pro Person

"Wilde" Hauptgerichte

<i>Rehkeule</i> an Topinambur-Stampf, gehackte Walnüsse und Birnentarte	26,00 €
<i>Wildragout</i> Preiselbeer-Birne und hausgemachte Spätzle	24,00 €
<i>Hirschkalbrücken</i> an Sellerie-Apfel-Püree und Steinpilz-Churros	27,00 €

Kleine Gerichte

<i>Schweizer Wurstsalat</i>	11,00 €
<i>Käsespätzle</i> mit hausgemachten Röstzwiebeln	11,00 €
<i>Walnuss-Feige-Ravioli</i> mit Topinambur	15,00 €

Etwas Süßes

<i>Zimt Crème Brûlée</i> mit Calvadosäpfeln	8,00 €
<i>Schokoladenmousse</i> mit Mandarinen Sorbet	8,00 €
<i>Nougat Parfait</i> mit Williams Birne	8,00 €
<i>Crêpe Suzette</i> mit Orangen, Vanilleeis und mit GrandMarnier an Ihrem Tisch flambiert	11,50 €
ab 2 Personen	pro Person
<i>Käsearrangement aus Hart- und Weichkäse</i> mit Früchtebrot	12,00 €
