

Apero

Warmes Wild-Räucher-Würstli *Fr. 9.80*
mit Chutney, aufgeschnitten für in die Mitte des Tisches

Kalte Vorspeisen

Kalbszüngli im Sulz *Fr. 14.50*
mit würziger Vinaigrette

Rinds- Tartar *Fr. 22.50*
mild, mittel oder pikant, mit kleinem Salatbouquet
Toast *als Hauptgang* *Fr. 34.00*

Suppen

Knoblauch - Crèmesuppe *Fr. 9.80*

Gemüse - Crèmesuppe *Fr. 8.50*

Baumer- Zander- Schaumsuppe *Fr. 14.50*
mit seinem Praliné

Salate

Grüner Salat *Fr. 8.00*
Kopfsalat immer beliebt

Gemischter Salat *Fr. 12.50*
aus verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten *klein* *Fr. 9.50*

Blattsalat «Chef» *Fr. 15.50*
mit Speck, Ei, Hobelkäse aus Bäretswil

Kalbsleber auf Salatbeet mit Himbeeressig *Fr. 18.50*

Warme Vorspeisen/ Innereien

Vorspeise ohne Beilage

Hauptgerichte mit Beilagen

«Grick» vom Chalß Vorspeise Fr. 14.50

(Lunge und Herz)

mit Gemüsewürfel in Rotwein

Kartoffelstock

Hauptgericht Fr. 24.50

Milken gebraten

Vorspeise Fr. 18.50

auf Apfel- Wirsinggemüse

Rosmarin- Laugen- Galetten

Hauptgericht Fr. 31.50

«Chuttle»

Oberländer Art (in Weissweinsauce)

Vorspeise Fr. 12.50

Tessiner Art (in Tomatensauce)

Salzkartoffeln

Hauptgericht Fr. 21.50

«Nierli vom Chalß»

Vorspeise Fr. 18.50

in Senf- Sherrysauce

Tessiner- Rahmpolenta

Hauptgericht Fr. 29.50

Kalbs- Chopf knusperig gebacken,

Vorspeise Fr. 12.50

Vinaigrette und Cherry- Tomaten

Tessiner- Rahmpolenta

Hauptgericht Fr. 25.00

Fischgerichte

Ganze Aesche (vom Kundelfingerhof TG) **Fr. 54.50**
kross gebraten aus dem Ofen
Salzkartoffel *Braucht etwas Zeit und ist nicht immer erhältlich!*

Aeschenfilet (vom Kundelfingerhof TG) **Fr. 49.50**
in Thymianöl konfiert auf saisonalem Gemüsepüree
Rosmarin- Laugen- Galetten *klein* **Fr. 46.50**

Baumer Zander **Fr. 56.50**
gebratene Filets und Knusper- Pralinen *klein* **Fr. 51.50**
mit leichter Rahmsauce
schwarzer Reis

Baumer Zander Cannelloni **Fr. 37.50**
pochierte Cannelloni *klein* **Fr. 32.50**
auf Apfel- Wirsinggemüse und schwarzer Knoblauch

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Orangen- Chili- Ravioli **Fr. 29.50**
in Orangenbutter abgeschwenkt

Gärtnerinnen Teller **Fr. 32.00**
ein Traum für alle Gemüsefans
mindestens 12 verschiedene Gemüse
alle mit viel Liebe zubereitet, gedünstete Waldpilze
und mini Rösti runden dieses Gericht ab

Kürbis- Flan **Fr. 29.50**
mit Bauern- Topf (Linsen, Bohnen und Kichererbsen)
Saison Gemüse

Unsere Hausspezialitäten

Cordonbleu „Maison“ **Fr. 32.50**
gefülltes Schweinsschnitzel, *klein* **Fr. 27.50**
mit Rohschinken, Salbei und Käse
Pommes frites

Rindsfilet mit Markbein **Fr. 56.00**
Filet nach Ihrem Wunsch grilliert
langes Markbein und Rotwein- Jus
Rosmarin- Laugen- Galetten

Rindsfilet – Mignon „Chez Pierre“ *ca.160 gr.* **Fr. 48.00**

Lady Cut *ca. 100 gr.* **Fr. 34.50**

zartes Rindsfilet – Mignon
auf Rosmarin- Rösti und Wachtelspiegelei

Kalbshackbraten mit Morchelsauce **Fr. 39.00**
hausgemachter Hackbraten *klein* **Fr. 34.00**
aus magerem Kalbfleisch.
(Nach Familien Rezept) mit feiner Morchelsauce
Gemüse garnitur
Spätzli

Chateaubriand «Richelieu» *ab 2 Personen* **p. P. Fr. 61.50**
doppeltes Rindsfilet vom Weiderind
nach Ihrem Wunsch gegrillt,
Sauce Bearnaise und Morchelsauce

Gemüse garnitur
Kartoffel - Gratin

Geschnetzeltes

<i>Kalbsleberli «Zunft haus»</i>		<i>Fr. 37.50</i>
<i>geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln Knoblauch und Kräutern Rösti</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Rindsfilet «Stroganoff»</i>		<i>Fr. 44.50</i>
<i>Reis</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Kalb nach Zürcher Art</i>		<i>Fr. 39.50</i>
<i>Rösti</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Poulet nach Häxen Art</i>		<i>Fr. 32.50</i>
<i>in Kräuter- Knoblauch- Rahmsauce Spätzli</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Schwein in Whisky- Senfsauce</i>		<i>Fr. 26.50</i>
<i>Butter Nudeln</i>	<i>klein</i>	<i>Fr. 22.50</i>

So Individuell wie Sie!

	ca.	100 gr.	150 gr.	200 gr.	Jede weitere 50 gr.
Rindsfilet vom Grill		37.50	43.50	49.50	+6.00
Kalbsschnitzel vom Grill		22.50	28.50	34.00	+6.00
Poulet-Brust vom Grill		16.00	19.00	23.00	+4.00
Schweinsschnitzel vom Grill		15.00	18.00	21.00	+3.00
Zanderfilet vom Grill		22.50	28.50	34.50	+6.00

*Inkl. Sauce nach Wahl: Kräuterbutter, Sauce Bearnaise,
Morchelsauce*

Beilagen:

Butter Nudeln, Spätzli, Reis,

Pommes frites Fr. 6.00

Kartoffelstock, Rahm- Polenta Fr. 6.50

Rosmarin- Laugen- Galetten, Kartoffel- Gratin Fr. 7.50

Rösti Fr. 7.50

Ein Gemüse Fr. 5.50

Fünf Gemüse Fr. 8.50

Gemüse garnitur Fr. 15.50

Gemüse anstelle Beilage + Fr. 3.50

Salatgarnitur Fr. 13.00

Us em Rauch

Winzer Teller Fr. 24.00

*Bauerngeräuchertes vom Wild,
Rohschinken und Käse*

Warmes Wild- Räucher- Würstli Fr. 9.80
aus eigener Produktion, mit Brot

Wild- Buureschüblig Fr. 9.80
aus eigener Produktion, mit Zwiebeln und Essiggurke

Kalte Teller

Siedfleisch - Salat Fr. 25.00
*mit Zwiebeln, Essiggurken an Vinaigrette Sauce
auf Blattsalatbeet*

Kalbszüngli im Sulz Fr. 24.50
mit würziger Vinaigrette Vorspeise Fr. 14.50

Salatteller mit Ei Fr. 19.50

Wurstsalat *einfach* Fr. 12.50
garniert Fr. 18.50

Wurstkäsesalat *einfach* Fr. 14.50
garniert Fr. 20.50