Salate und Vorspeisen

<i>Herbstlicher Blattsalat an Balsamico Dressing mit gebratenen Kürbiswürfeln, Trauben und Nüssen</i>	<i>Fr.10.50</i>
<i>Nüsslisalat an French Dressing mit Ei und Speckwürfeli</i>	<i>Fr.12.50</i>
<i>Hirschfiletcarpaccio mit marinierten Eierschwämmli und kleinem Salatbouquet</i>	<i>Fr.18.50</i>
<i>Rindstartar mit Salatbouquet und Toast</i>	<i>Fr.17.50/26.50</i>

Suppen

<i>Steinpilzschaumsuppe mit Mostbröckli</i>	<i>Fr.12.50</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Sahnehaube</i>	<i>Fr.10.50</i>
<i>Kokos – Curryschaumsuppe mit Riesenkrevette</i>	<i>Fr.12.50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr.8.50</i>

Vegetarisch

*Steinpilzravioli an brauner Butter
mit eingelegten Tomaten* *Fr.24.50*

*Sämiger Kürbisrisotto
mit Fenchelstreifen und gerösteten Kernen* *Fr.22.50*

*Herbstlicher Beilagen-Teller
Rotkraut, Spätzle, Rosenkohl und Maroni* *Fr.24.50*

Klassiker

*Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
knusprige Rösti und Marktgemüse* *Fr.19.50*

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
knusprige Rösti und Marktgemüse* *Fr.32.50*

*Kalbsleberstreifen nach „Art des Chefs“
knusprige Rösti und Marktgemüse* *Fr.31.50*

*Cordon-Bleu vom Schwein oder Kalb
Pommes frites und Marktgemüse* *Fr.27.50/37.50*

*Paniertes Schnitzel vom Schwein oder Kalb
Pommes frites und Marktgemüse* *Fr.23.50/32.50*

*Hackbraten „Grossmutter Art“ an Rotweinjus
Kartoffelstock und Gemüse* *Fr.26.50*

Hauptgänge

<i>USA Rinderfilet vom Grill an kräftigem Portweinjus Marktgemüse und Kroketten</i>	<i>Fr.54.00</i>
<i>Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ hausgemachte Spätzle</i>	<i>Fr.42.50</i>
<i>Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce Mandelreis und Marktgemüse</i>	<i>Fr.26.50</i>
<i>Paniertes Pouletschnitzel Pommes Frites und Marktgemüse</i>	<i>Fr.23.50</i>
<i>Swiss Prime Tafelspitz an Meerrettichsauce Bratkartoffeln und Blattspinat</i>	<i>Fr. 29.50</i>

Fische

<i>Wolfsbarschfilet in der Kartoffelkruste gebraten auf Blattspinat</i>	<i>Fr.37.00</i>
<i>Zanderfilet in Olivenöl gebraten mit Kürbisrisotto und Strauchtomaten</i>	<i>Fr.34.50</i>

Produkt Deklaration

Kalbfleisch aus der Schweiz

Schweinefleisch aus der Schweiz

Poulet aus der Schweiz

Rinderfilet aus den USA

(kann mit Antibiotika und wachstumsfördernden Hormonen behandelt worden sein)

Rindfleisch aus der Schweiz

Wild aus Österreich

Unsere Lieferanten:

Metzgerei Scheiwiler, Herisau

Comestibles Zellweger, Staad

Bäckerei Schläpfer, Herisau

Molkerei Forster, Herisau

Wildgerichte

*Rehrücken „nach Art des Hauses“ serviert in 2 Gängen
mit herbstlichen Beilagen* *Fr. 54.00*

*Rehpfeffer „Jäger Art“
mit herbstlichen Beilagen* *Fr.26.50*

*Wildgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce
mit knuspriger Rösti und Rotkraut* *Fr.32.50*

*Hirschfilet an Cognac – Preiselbeersauce
mit herbstlichen Beilagen* *Fr.42.00*

*Rehschnitzel mit Eierschwämmli-sauce
mit herbstlichen Beilagen* *Fr.36.50*

*Hirschfiletwürfel Stroganoff
mit hausgemachten Spätzle* *Fr.38.50*

Herbstliche Beilagen (Spätzle, Rosenkohl, Maroni und Rotkraut)