

Fit durch den Sommer

CHF

Bunte Salate mit frischen Früchten an leichtem Dressing		17.50
Black - Crevetten – Fitness mit Limettenbutter, bunten Salaten und Früchten		32.00
Appenzeller Cordon bleu vom Schwein mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt bunten Salaten und Früchten		29.50
mit Kalbfleisch		36.50
Eglifilet – Fitness mit Mandelbutter, bunten Salaten und Früchten		34.00
Rindsfilet – Fitness mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten	200 Gramm	47.00
	160 Gramm	41.00
Schnitzel paniert – Fitness mit Salaten und Früchten		
vom Schwein		23.00
vom Kalb		35.00
Frischi's Hacksteak – Fitness Hausgemachte Hacksteak mit feiner Kräuterbutter, bunten Salaten und Früchten		24.00
Schweinssteak – Fitness Schweinssteak mit Kräuterbutter, Salaten und Früchten		26.00
Pouletschnitzel – Fitness mit Zitronenbutter, Salaten und Früchten		22.00
Frühlingsrollen – Fitness mit bunten Salaten und Früchten		22.00
Rösti – Fitness mit bunten Salaten und Früchten		22.00
Reichhaltiger Blattsalat mit gebratener Kalbsleber und frischen Kräutern		27.50

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Altbewährt doch immer wieder gut

	CHF
Wurstsalat garniert	17.00
mit bunten Salaten und Zwiebeln	
einfach	11.50
Wurst – Käsesalat garniert	18.50
mit bunten Salaten und Zwiebeln	
einfach	12.50
Thonsalat garniert	18.00
mit Salaten, Kapern und Zwiebeln	
Kaltes Plättli	18.50
verschiedene Appenzeller Spezialitäten und Garnituren	<i>140 Gramm</i>
Portion Appenzeller „EXTRA“	9.50
vom Käsehandel Urs Dörig	<i>150 Gramm</i>
Portion Mostbröckli	24.00
von der Metzgerei Breitenmoser	
Waldfest	7.00
Serelat mit Brot	

Tatar

Beefsteak Tatar, Toast und Butter	<i>Portion</i>	29.00
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	<i>1/2 Port.</i>	19.50
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	<i>+</i>	<i>3.00</i>
Beefsteak Tatar «Toscana»	<i>Portion</i>	31.50
mit getrockneten Tomaten und Oliven		
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	<i>1/2 Port.</i>	22.00
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	<i>+</i>	<i>3.00</i>
Beefsteak Tatar Café de Paris	<i>Portion</i>	29.50
kurz mit Kräuterbutter überbacken		
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt	<i>1/2 Port.</i>	21.00
<i>dazu Whisky, Calvados oder Cognac</i>	<i>+</i>	<i>3.00</i>

Passende Vorspeisen

		CHF
Bunter Sommersalat an Himbeervinaigrette mit Erdbeeren und Ziegenfrischkäse von der Ziegenprodukte AG Koch aus Gonten		15.50
Mariniertes Rindscarpaccio mit Rucola und Sbrinsspänen und gebratenen Eierschwämmli	19.50	28.50
Roastbeefsteller mit Blattsalaten und Tartaresauce, begleitet von Essiggemüsen	19.50	28.50
Vitello tonnato Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce und Blattsalaten	18.50	27.50
Saftige Zuckermelonenschnitze mit Vulcano -Rohschinken aus der Steiermark	18.50	27.50
Sämiges Eierschwämmli ragout mit Briochetoast serviert	15.50	24.50

Als Einstimmung

Bunter Blattsalat Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing		9.20
Gemischter Salat Balsamico-, French- oder Italienne-Dressing		9.80

Suppen

Bouillon mit Flädli		8.90
Pfiffige Curryschaumsuppe mit gebratenen Jakobsmuschelspiessli		13.50

Von der Weide

CHF

Flambierte Kalbsleberli (es het solangs het)	33.50
mit Salbei und Cognac flambiert begleitet von goldbrauner Butterröschi	

Rindsfilet mit Maggiapfefferkruste	44.50
mit Weissweinsrisotto und mediterranem Gemüse	

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	38.50
an Champignonrahmsauce und Butterrösti	

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“	39.50
mit Tagliatelle und Broccoli	

Pouletgeschnetzeltes Casimir	24.50
mit Basmatireis und frischer Frücht garnitur	

Aus dem Wasser

Gebratene Seeteufelmedaillons an Tomatenvinaigrette	39.00
mit Basilikum-Risotto und Gemüsegarten	

mit gebratenen Zanderfilets	37.50
------------------------------------	-------

Tagliatelle mit gebratenen Crevetten	24.50	30.50
an leichter Safranrahmsauce und Zucchettistreifen		

Für unsere Vegetarier

Walliser – Rösti	19.50
mit Tomaten und Käse überbacken	

Sämiges Eierschwämmiragout	15.50	24.50
mit Briochetoast serviert		

Was nicht fehlen darf....

	CHF
Appenzeller Cordon bleu vom Schwein mit Mostbröckli und Appenzellerkäse gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse	29.50
mit Kalbfleisch	38.50
Schweinsschnitzel paniert vom Kalb	21.50
mit Pommes frites	36.00
Mariniertes Bierschwein-Kotelett vom Wanlerhof in Gunzwil	28.50
mit Pommes frites, Pommerysenkruste und Gemüse	

Frischi's Hackbraten

mit Kartoffelstock und Gemüse

26.50

Hausgemachte Nudelgerichte

Tagliatelle mit gebratenen Crevetten	24.50	30.50
an leichter Safranrahmsauce und Zucchettistreifen		

Seniorengerichte

Kalbsrahmschnitzel (80 gr)	28.50
Champignonrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsegarten	
Rindsfilet mit Bärlauchkruste (100 gr)	34.00
Weissweinsrisotto und Gemüsegarten	
Schweinsschnitzel paniert (90 gr)	18.50
mit Pommes frites und Gemüse	

Die süsse Versuchung

Probiererli

CHF

Möschterli -Teller

„e chli vo Allem“

15.00

Luftiges Erdbeermousse

begleitet von Vanille Rhabarbern und frischen Erdbeeren

9.50

12.50

Erfrischendes Himbeerparfait

serviert mit frischen Thurgauer Beeren

9.50

12.50

Hausgemachte Meringues

mit Rahm

6.50

9.50

Goldbrauner Walliser Aprikosengratin

mit Doppelrahm Meringueglace

9.50

12.50

Grossmutter's „Gschlabber“

Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten

7.80

9.00

Warmer Schokoladenkuchen

mit Thurgauer Erdbeersalat an Assampfeffer und Blueberry Cheesecake Glace

13.50

Mövenpick – Glace

1 Kugel Glace in diversen Aromen

3.70

Portion Rahm

1.20

Für Coupe's verlangen Sie bitte die Coupe's - Karte

Käse

Käseteller

aus verschiedenen Weich- und Hartkäsen mit seinen Garnituren und Schlorzifladen

14.00