

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

Rentierschinkenranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkentranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkentranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkenranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkentranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkenranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkentranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkentranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkrokette



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkentranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.

Nordisches-Schmanker'l-Menü

Apéro

Apero Vasa



Vorspeise

Graved Lachs mit Birkenwasser
Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
Rentierschinken mit Steinpilzkroketten



Ganger'l

Molke-Shot, Tannwipfelhonig, Cranberry und Brennesselsamen
"Johans Versuchung"
Skrei mit Pumpernickel, Senfgurken



Hauptgang

Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr
Köttbullar mit Preiselbeeren und Pastinaken



ab 2 Personen

Schmankerl-Menü CHF 68.00 pro Personl exkl. Getränke
ohne Ganger'l-Gang
CHF 62.00 pro Person

Gerne können Sie im Hauptgang zu einem klassischem Rinderfilet wechseln.
(+ CHF 20)

für Vegetarier passen wir das Menü gerne an

Eine reiche Auswahl an verschiedenen Happer'l, Ganger'l und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches und jeder schöpft sich selber wozu er Lust hat.

Zum Apéro

Knusper Hering	5.50
Ofenkuchlein mit Lachs und Sauerrahm	5.50
Kartoffelchips mit nordischem Joghurt-Dip	4.50
Gepoppte Fischhaut mit Dip	4.50

Happer'I à 7.50 Franken

Gemüse und Pilze und sonstiges....

- Gratinierte Waldpilze auf knusprigem Holzofenbrot
- Curry-Kürbis mit gebratenen Birnenspalten
- Molke-Shot, Tannwipfelhonig und Cranberry
- Steinpilzkroketten mit Dip
- Thurgauer Süssmostsuppe mit „Schuss“

Fleisch

- Crostini vom Ochsentatar
- Rentierschinken mit Steinpilzkrokette
- Carpaccio von der gebratenen Schweinebrust
- Blutwurstgröstl mit geschmortem Apfel

Fisch

- „Johans Versuchung“
- Knuspriger Hering, Joghurt, Salzzitrone
- Graved Lachs mit Birkenwasser
- Vasa Aperero
- Gepoppte Fischhaut mit Miesmuschel und Safran

Vorspeisen

Bunter Freilandnüssler mit Gartenkräutern und Gemüsechips	13 / 9.50
Junger Freilandnüssler "Klassisch" mit Speck, Ei und Croutons	16 / 11
Junger Freilandnüsslersalat mit Kalbsleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette	19

* * *

Thurgauer Süssmostsuppe	14
mit geräuchertem Felchenfilet oder Blutwurstgröstl	19
Tafelspitzbouillon mit Flädli und Markbein	15

* * *

Rentierschinkenranchen mit Steinpilzkroketten und eingemachtem Kürbis	21
Tatar vom Ochsenfilet mit Bergkäseschaum und marinierten Waldpilzen	23
Gebratene Entenleber mit Rotweinzwetschgen	25

* * *

Skrei mit Pumpernickel, Senfgurke und Salzkapern	21
Graved Lachs mit Birkenwasser	19
Matjes nach Hausfrauenart	19
Schwedischer Muschelsalat mit Safran und Dill	19
Grönland Crevetten "Skragen" mit Meerrettich und Cognac	19

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Apfelkren, Schnittlauch und Kräuter-Stampfkartoffeln	29 / 26
Böhmischer Rahmsauerbraten vom Tafelspitz mit buntem Wirsinggemüse, Spätzle oder Böhmisches Hefeknödel	29 / 26
Wiener Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Knusprige Spanferkelhaxe mit Sauerkraut und Knödel	32
Entenschenkel aus dem Ofenrohr mit Böhmisches Hefeknödel und Blaukraut	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit gebratener Peterliwurz und Morchelrisotto	39
Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Pommes Pailles-Rösti und Marktgemüse	32 / 27
Schweinsbacke vom Freilandsäuli „a l Merlot“ mit Bramata Polenta	39 / 32
Rinderfilet "Wellington" mit Waldpilzen, Spinat und glacierten Kartoffeln	59 / 49
Geräucherte Lammhaxe aus dem Ofenrohr mit knusprigem Kartoffelpuffer	42
Zanderfilet auf Apfel-Rahmsauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln	38 / 32
Lötschberger Eglifilets auf Winter Blattspinat und neuen Kartoffeln	42 / 36
Johans Versuchung mit Skrei und Randen	39 / 32

...ohne Fleisch und Fisch

Kartoffelpuffer mit Schwedenkraut und nordischen Beeren	28 / 24
Sämige Morchelgnocchi mit buntem Marktgemüse	28 / 24

Desserts

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	6

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Bayrisch-Creme auf wilden Heidelbeeren und Sauerrahmglace	14
Topfenpalatschinken mit Weck-Aprikosen	14
Mille feuilles mit Rotweinzwetschgen und Vanilleschaum	14
Vier Verschiedene hausgemachte Desserts als Variation	18
Marmoriertes Gianduja-Parfait mit orientalischen Orangen	14
Im Ofen karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanilleglace (ab 2 Personen 30min Zubereitungszeit)	16

Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	12
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	12
Vermicelles „klassisch“ mit Meringue und Rahm	12 / 9
Coupe-Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm	14 / 10

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade	pro Kugel 5
---	-------------

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Himbeere, Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Zitronen-Molke, Bratapfel	pro Kugel 5
--	-------------

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz		
Chasselas, Weinkellerei Hasler, Twann 2016	7.00	48
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC, Mathier, Salgesch 2015 (Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris)	9.00	59
Österreich		
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2014 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Deutschland		
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel 2016	8.00	55
Rotwein		
Schweiz		
Pinot Noir, Lukas Hasler, Twann 2016	9.00	62
Österreich		
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.00	65
Frankeich		
Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	12.00	78
Spanien		
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon)	12.00	79
Italien		
Barbera d'Asti DOCG, Cascina Fontana, Piemont, 2011	10.00	69

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen. Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.