

SUPPEN, SALATE & CO

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Zucchetticremesuppe mit Zitronenthymian und Grillkäse-Spiess	12.00
Tomatenessenz mit Knoblauchbrot	12.00
Gemüsebrühe mit Gemüsewürfeli	9.50
Parma-Schinken-Ciabatta knusprig aus dem Ofen	21.00
Tatar vom Lachs asiatisch angehaucht mit Toastbrot	26.50
Rindstatar mit Sommergemüse und Tomaten-Chutney	29.50
Zupfsalat mit Melone, Feta veganem Joghurt-Dressing mit Pinienkernen	19.00
Kichererbsensalat mit Mandelfrischkäse und Fladenbrot	19.00
Wurst-Käsesalat einfach	15.00
Wurst-Käsesalat garniert	20.00
Appenzeller Vesperbrett mit Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Speck Pantli und Käse	22.00
Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli und Apfelmus	26.00
Black Angus-Burger mit Süsskartoffel Frites und pikante Mayonnaise	30.00
Spaghetti al limone (vegetarisch) mit Rucola und Cherrytomaten	24.00

FLAMMKUCHEN

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Klassisch mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	19.00
Sommer mit Lachsstreifen, roten Zwiebeln und Meerrettich	23.00
Seealp mit Seealpkäse, Pantli und Peterli	22.00
Vegetarisch Mediterranes Gemüse, Peperoni und Basilikum	19.00

FITNESS

Fitnesssteller

verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate
hausgemachtes Dressing und Thurgauer
Rapssamen

mit Pouletbrust Schnitzel	28.00
mit Kalbsschnitzel	30.00
mit Egliknusperli	30.00
mit hausgemachten Frühlingsrollen (vegetarisch)	24.00

DESSERT

von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Birchermüesli	10.50
mit Schlagrahm	12.00
Kokos-Schokoladenkuchen	16.00
mit marinierten Sommerbeeren und Kokosglace	
Frisch-Fröhlich Himbeerparfait	15.00
mit Mangoragout	
Fruchtkuchen (bis 17.00 Uhr)	6.50
mit Schlagrahm	7.50
Grossmutter's Gebrannte Creme	11.00
mit Biberfladenwürfel	
Frischer Fruchtsalat	9.50
mit Schmunzel-Minzsorbent	12.50

Allergene

Folgende Lebensmittel gehören gemäss Schweizer Lebensmittelrecht zur Allergengruppen: Sesam, Erdnüsse, glutenhaltige Getreide, Sellerie, Schalenfrüchte, Senf, Milch, Fische, Weichtiere, Krebstiere, Eier, Lupine, Soja, Schwefeldioxid und Sulfite.

Benötigen Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen? Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitende.