

## **Kalte Vorspeisen**

Salat mit gebratener Wachtelbrust	Fr. 18.50
Rauchlachs auf Toast	Fr. 21.50
Crevettencocktail	Fr. 18.50
Büffelcarpaccio mit Parmesanspäne	Fr. 19.50
Ermatinger Fischsalat	Fr. 17.50
Hausgemachte Geflügelleberterriner mit Toast und Butter	Fr. 13.50
Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50

## **Suppen**

Bouillon nature	Fr. 6.00
Bouillon mit Mark	Fr. 9.50
Knoblauchsuppe	Fr. 8.50
Hausgemachte Hummersuppe	Fr. 14.50
Rieslingsüppchen vom Untersee	Fr. 9.50

## **Warme Vorspeisen**

Kutteln nach neuer Zürcherart	Fr. 13.50
Eglifilets à la meunière	Fr. 21.50
Penne mit Rauchlachsstreifen an Dillrahmsauce	Fr. 18.50

## **Fische**

Felchenfilets mit Thymianbutter	Fr. 31.50
Felchenfilets à l'hôtelière	Fr. 32.50
Eglifilets à la meunière	Fr. 36.50
Eglifilets gebacken mit Sauce Tartare	Fr. 36.50
Zanderfilets à la meunière	Fr. 36.50
Zanderfilets gedämpft an Weissweinsauce	Fr. 36.50
Lachsforellenfilets an Noilly Prat	Fr. 36.50

## **Scampi und Riesencrevetten**

Scampi vom Grill	Fr. 51.00
Scampi nach indischer Art	Fr. 53.00
Scampi à la Provençale	Fr. 55.00
Riesencrevetten gebacken, süss-saure Sauce	Fr. 41.50

Zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen Butterkartoffeln oder Basmatireis.

Unser Meerfischangebot entnehmen Sie bitte unserem aktuellen Tagesangebot.

## **Vegetarisch**

Penne an Gorgonzolasauce	Fr. 29.50
Gemüselasagne	Fr. 28.50
Früchtecurry im Reisring	Fr. 29.50

\*\*\*\*\*

Tagesteller Fleisch mit gemischtem Salat	Fr.23.50
Tagesteller Fisch mit gemischtem Salat	Fr. 23.50

## **Für unsere Kinder ( Bis 12 Jahre )**

Schnitzel paniert, Gemüse Pommes frites, gemischter Salat	Fr. 18.50
Eglifilets gebacken, Sauce Tartare Butterkartoffeln, gemischter Salat	Fr. 18.50

## **Auf Anfrage**

Menu Surprise  
Nur tischweise / pro Person

Fr. 160.00

Fischmenu  
Nur tischweise / pro Person

Fr. 85.00

Kutteln nach Neuer Zürcherart Butterkartoffeln, gemischter Salat	Fr. 24.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcherart Butterrösti	Fr. 35.50
Filetgulasch Stroganow Basmatireis	Fr. 42.50
Entrecôte mit Sauce Béarnaise Pommes frites oder Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 41.50
Pfeffersteak mit grünem Pfeffer und Sauce Béarnaise Pommes frites oder Kartoffelgratin, gemischter Salat	Fr. 41.50
Filetbeefsteak vom Grill mit Cognacsauce Pommes frites oder Kartoffelgratin, Gemüse	Fr. 46.50
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Pommes frites oder Kartoffelgratin, Gemüse, ab 2 Personen	Fr. 51.50

### Produkte Deklaration

Produkt	Lieferant	Herkunft
Rindsfilet	Somm, Kreuzlingen Baer, Tägerwilen	USA*, Argentinien* Schweiz
Rindfleisch	Somm, Kreuzlingen Baer, Tägerwilen	Schrofen-Beef, USA*, Argentinien* Schweiz
Kalbfleisch	Somm, Kreuzlingen Bianchi, Zufikon	Schweiz, Thurgau Schweiz
Lamm	Somm, Kreuzlingen Bianchi, Zufikon	Australien/Schweiz Australien/Schweiz
Schweinefleisch	Somm, Kreuzlingen Baer, Tägerwilen	Schweiz/Thurgau Schweiz/Thurgau
Geflügel	Bianchi, Zufikon	Frankreich/Schweiz
Wildbret	Bianchi, Zufikon	Schweiz, Oesterreich, Polen
Fische	Doerig&Brandl, Zürich Bianchi, Zufikon	Schweiz Weltweit
Meeresfrüchte	Souviron, Kesswil Bianchi, Zufikon	Bodensee Weltweit

\* Kann mit Hormonen und zusätzlich anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## Desserts

Hausgemachte Mousse au Chocolat	Fr. 12.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr. 11.50
Soufflé Glacé Grand Marnier	Fr. 14.50
Portion Glace ohne Rahm	Fr. 6.00
Portion Glace mit Rahm	Fr. 7.00
Eiscafé mit Rahm	Fr. 11.50
Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 13.50
Apfelsorbet mit Thurgados	Fr. 14.50
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune	Fr. 15.00
Weichselkirschen flambiert Ab 2 Personen/pro Person	Fr. 21.50
Dessert-Käse	Fr. 14.50