

WILDWOCHE

ZUM STARTE

PILZ-KÜRBISTATAR 14

mit Treberbrotchips und Kürbiskern-Crumble

DUETT VON STEINPILZSUPPE UND ROSA WILDSCHWEINFILET 18

im Pfeffermantel

HAUPTGANG

EIERSCHWÄMMLI-RAVIOLI 29

mit Feigen-Chilibutter dazu Kürbis und karamellisierte Maroni

REHPFEFFER 30

mit Kürbis-Pizokel, Eierschwämmli und Rosenkohlpüree

HIRSCHKOTELETTE 38

an Zwetschgenjus dazu Spätzli, Rotkraut, Eierschwämmli und Rosenkohlpüree

GEBRATENE WACHTEL^(FR) 33

mit Kürbis-Risotto, Eierschwämmli und Preiselbeerjus

S'FINALE

BIRNENKÜCHLEIN 15

mit Marroni-Zimt Glacé und Karamellgitter

ALLERGENE Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DEKLARATION Unser Wild stammt aus der Schweiz, Österreich, Deutschland



Z'MITTAG Mo – FR | mit Salat | CHF 23,-

GEBRATENE POULETBRUST

gefüllt mit Kürbis, Kräuterseitlingen und Mozzarella
dazu schwarzer Butterreis und Rosenkohlpüree

ZWEIERLEI FALAFEL

mit Guacamole-Dip auf Peperonata und schwarzen Bohnen

KLASSIKER

| | |
|--|-----------|
| GEMISCHTER BLATTSALAT Blattsalat mit Hausdressing und Kernen | 10 17 |
| BRAUERPLÄTTLI (PRO PERSON) | 15 |
| Trockenfleisch, Fleischkäse, St. Galler Klosterkäse, Rettich, Essigurke, Bortkorb und Dips | |
| WURST-KÄSE-SALAT mit würzigem Klosterkäse und Krautsalat | 18 24 |
| BREZEL / KNOBLI-BREZEL | 4.5 7.5 |
| ST. GALLER DINNELE (FLAMMKUCHEN) | 14 13 |
| FRECHER FRANZ (KLASSISCH MIT SPECK) FÖNKY DIANA (VEGETARISCH MIT FETA) | |
| HUUSPOMMES mit Spezialgewürz | 8 11 |
| GHACKTES UND HÖRNLI Rindsgehacktes mit Biersauce, Röstzwiebeln und Apfelmus | 20 24 |
| WEISSWÜRSTE 2 Stk. mit hausgemachtem süßem Senf und Brezel | 15 |
| SLOW COOKING RIBS (20 MIN) mit Huuspommes, Saisongemüse und Kräutersalsa | 34 |
| QUINOA BURGER (VEGAN) im schwarzen Bun mit Huuspommes und Mango-Chili-Ketchup | 26 |
| BRAUER-STEAK (160G/230G) | 42 53 |
| Rindsentrecôte mit Röstzwiebeljus, Huuspommes und Saisongemüse | |
| FITNESSTELLER mit Braustern-Forellenkusperli und Sauce Tatar | 31 |
| ST. GALLER OLMA BRATWURST mit Huuspommes und Saisongemüse | 23 |

S'FINALE

| | |
|---|----|
| THURGAUER APFELTASCHE mit Vanilleglacé | 13 |
| SCHOKOLADEN DAIM Brownie mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé | 14 |