

TAGESKARTE

Ab 11.00 Uhr

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen, Teilen oder allein Geniessen

STOCK BROT  Schwarze Knoblauch Vayo, Pommeroy-Honig Dip, Kürbiskern Dip.....	14.50
HAUSSALAT  Gepickelte Birne, Kürbis, geräucherte Karotte, Hanfnüsse, Kerne, Zitrus-Schalotten- oder Balsamico-Honig-Vinaigrette	13.50
ALPEN MEZZE  Randen-Hummus, Linsen Dahl, Mais Falafel, Wilder Brokkoli..... Kräuter Naan-Brot	19.50
THURGAUER SCHWEINEBAUCH Gerösteter Blumenkohl, Curry Beurre Blanc, Schwarze Knoblauch Vayo	19.50
SCHWARZWURZEL CRÈME SUPPE  Vanille, Federkohl Chip, Petersilien-Öl	13.50
RINDS TATAR (80 G) Senf-Kaviar, Sauerrahm, Schwarze Knoblauch Vayo	26.00
+ Eigelb oder Senfeis + 3.00	
SPINAT SALAT  Feigen, Gorgonzola, Baumnüsse, Quinoa-Pops, Feigen Honig-Dressing	17.50
WILDERRINE (120G, CH) Haselnuss Brioche, geräucherte Karotten, Powidl	21.00
BLAUER BÜFFEL  Jospers-Rande, Pinienkerne, Thymian-Honig	15.50

JOSPER UND CO.

Der Josper ist ein Holzkohle Grillofen, in dem Temperaturen von bis zu 350°C entstehen. Das macht die in ihm zubereiteten Speisen besonders saftig und verleiht ihnen herrliche Edelholzaromen.

BEEF RIBS (250 G, CH) Soja-Ingwer-Marinade, Sauerkraut, Sweet Fries, Kürbiskern Dip	38.00
QUINOA RANDEN BRATLING  Wilder Brokkoli, Winterspargel, Soja-Sahne, Schwarze Knoblauch Vayo	28.00
ZANDER (200G, CH) Gersten Risotto, Spitzkohl, Sauce Rouille	32.00
DUROC SCHWEINSKOTELETTE (250 G, CH) Getrüffeltes Kartoffel Mille Feuille, Parmesan Rosenkohl, Kirsch-Jus	43.00
TERIYAKI POULET (CH) Weizen-Tortilla, Asiatisches Sauerkraut, Sesam-Kartoffeln	30.00
Erdnuss-Chilli Sauce	
SPICY UDON NUDELN  Wilder Brokkoli, Shiitake Pilze, Karotten, Erdnuss-Crunch	27.00
+ Crispy Tofu  8.00 CHF / + Crispy Tempura Chicken 11.00 CHF	
KÜRBIS GULASCH  Gelbe Randen, Kartoffel-Pürée, Federkohl-Chip	27.50
WILDSCHWEIN SAUERBRATEN (180G, CH) Spinatknödel, Kümmel-Kraut, Kartoffel Crunch	31.00