

Grill am Fluss

Meer & See

| | |
|---|----|
| Catch of the day (für 2 Personen, p.P.) | TP |
| Catch of the day (für 1 Personen) | 39 |
| Black Tiger Krevetten 5 Stück | 32 |

Zu den Grilladen servieren wir eine passende Dipsauce und Tagesgemüse

Wiese & Land

| | | |
|--|---------|----|
| Côte de veau / Kalbskotelette knochengereift | 0.35kg | 59 |
| US- Rindsentrecôte | 0.2 kg | 43 |
| Rindsfilet | 0.15 kg | 45 |
| | 0.2 kg | 54 |
| Schweinssteak | | 28 |
| Schweizer Pouletbrust | | 28 |
| Cut of the day | | TP |

Zu den Grilladen servieren wir eine passende Dipsauce und Tagesgemüse

| | |
|---------------------------------------|---|
| Grill Bratwurst | 8 |
| Die Wurst wird ohne Beilagen serviert | |

Acker & Garten

Beilagen

| | |
|---|--------|
| Pommes-frites | 6 |
| Kräuter Kartoffeln | 7 |
| La Bomba Risotto (Spezialität aus Spanien) | 9 |
| Portion Grillgemüse | 8 |
| Hausgemachte Salate und Saucen sowie Antipasti vom Buffet in kleiner und grosser Portion | 9 / 18 |

Aus der Brücken-Küche

Vorspeisen

| | |
|---|----|
| Saibling / Tatar / Spargel / Quinoa | 19 |
| Rabaton / Ricotta / Mangold / Salbei | 18 |
| Spargelcremesuppe mit seinem Crème Brûlée | 16 |
| Spinatsalat mit Cranberries, Champignons, Speck und Blue Chees | 16 |

| | Gluscht | Portion |
|---|---------|---------|
| Rindstatar raffiniert gewürzt verfeinert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter | 24 | 32 |
| Holzen Kalbsgeschnetzeltes an Champignons-Sauce mit Taglierini | | 30 |
| Angus Rindshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse | | 28 |
| Goldig gebackene Eglifilets umhüllt mit Appenzellerbier-Teig Salzkartoffeln und hausgemachte Mayonnaisesauce | | 37 |

Rindfleisch: USA, Irland, Schweiz Geflügel: Schweiz, Frankreich
Kalbfleisch: Schweiz, Schweinefleisch: Schweiz, Wurstwaren: Schweiz

Alle Preise in CHF und inklusive 8% Mehrwertsteuer