

## Vorspeisen

**Kellersalat** 9.50

Saisonale Blattsalate  
mit saisonalen Garnituren\*\*

**Tomatensuppe** 9.50  
«Bloody Mary»\*\*

**Warmer Geissenkäse**  
17.50

Mit Linsensalat in Trauben-  
kernöl-Balsamico dazu Baum-  
nuss und Kernenpesto\*\*

**Rindstatar mit** 18.50  
**Italienischem**  
**Hartkäse\* \*\***

**Ceviche** 18.50

Peruanisches Nationalgericht  
mit rohen Jakobsmuscheln. \*\*

## Hauptspeisen

**Spaghetti** 25.00

an Spargel-Baumnuss-Sauce  
dazu Pecorino

**Venere-Reis** 27.00

mit Saisongemüse-Bouquet  
und Safransauce.\*\*

**Lammkarree** 38.00

an Minzen-Chili-Frühlings-  
zwiebel-Salsa auf  
Süsskartoffelpuffer\* \*\*

**Fischknusperli** 28.00

mit Schelferen und  
Hausgemachter Tartarsauce

**André's** 34.00

**Hackbraten**

Serviert an Portweinjus mit  
Saisongemüse und Beilage  
nach Wahl

**Mistkrazierli** 38.00

mit Saisongemüse\* \*\*  
Dauert 35 Min.

**Trocken** 56.00

**gereiftes Natura-  
beef Entercôte**

ca. 280 g vom Bauernhof  
Bernhard Kohler in Hottwil.  
Serviert mit Saisongemüse und  
Beilage nach Wahl.\* \*\*

**Rindstatar mit** 28.00

**Italienischem**  
**Hartkäse\* \*\***

## Beilagen:

Schelferen (frittierte  
Kartoffelschnitze)

Süsskartoffelpuffer

Venere-Reis

## Desserts

«Grüne-Fee» 11.50  
Parfait

mit Pistaziencrumble\*\*

Süssmost- 12.50  
Crème-Brûlée\*\*

Rhabarber-Apfel- 13.50  
Crumble

mit Vanilleglacé\*\*

Warmes 14.50  
Schoggichüechli

Mit flüssigem Herz –  
unser Truderkeller Klassiker.

\* Laktosefrei

\*\* Glutenfrei

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Müller Baden (CH),  
Lamm: Australien

Fisch: Bianchi, Zufikon

Früchte Gemüse: Jehle, Melligen

Käserolle: Yumi, Boll