

Aus dem Suppentopf

Tomatenessenz mit Tomatenconcassé und Basilikum	CHF 13.00
Gelbe Peperoni- Cremesuppe mit Olivenöl	CHF 12.00

Salate

Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Kräutern und Croûtons	CHF 11.50
Rucola Salat mit Tomatenwürfel, Parmesanspänen und Balsamico-Crème	CHF 14.00
Blattsalat mit Artischocken, Oliven, Feta- Käse, eingelegten Tomaten und Tomaten- Bruschetta	CHF 16.50
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Kräutern und Croûtons	CHF 13.00

Vorspeisen

Gegrilltes Thunfischfilet mit weissem Bohnenpüree, Rucola und Tomaten- Bruschetta	CHF 20.50
Gebackene, hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinshackfleisch und Gemüse dazu Asia Zaubersauce	CHF 18.50
Beef Tatar mit Zwiebeln, Schnittlauch, Kapern, Oliven, Toast und Butter	CHF 21.50
Vorspeisen Variation Falkenburg (Rucola Salat mit Parmesanspänen, Gegrilltes Thunfischfilet mit weissem Bohnenpüree, Tomaten- Bruschetta, hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinshackfleisch und Gemüse dazu Asia- Zaubersauce, marinierte Artischocken, Oliven und Tomaten)	CHF 26.50

Aus der traditionellen Falkenburgküche

Kalbshackbraten mit Rotweinjus dazu Kartoffelstock und frisches Marktgemüse	CHF 31.50
Kalbsbacken in Merlot zart geschmort dazu Spätzli und frisches Marktgemüse	CHF 43.50
Poulet Cordon-bleu "Appenzeller Art" (gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse) dazu Pommes Frites	CHF 32.00
Kalbsgeschnetzeltes an grüner Thai Currysauce (scharf) mit Gemüse, Himalaya Reis und frittierten Kokos-Bananen	CHF 38.00

Aus der kreativen Küche

Hacksteak (Schwein- und Rindfleisch) mit Rucola- Feta- Topping und Pommes Frites	CHF 26.50
Schweinsgeschnetzeltes „Thurgauer Art“ mit Spätzli und Mandel- Broccoli	CHF 28.50
Rosa gebratenes Rindsfilet mit cremiger Polenta und Grillgemüse	CHF 52.00
Kalbssteak mit Sommertrüffel Sauce dazu Blattspinat, junge Karotten und Rösti- Krokette	CHF 56.00
Lammrückenfilet mit Rotweinschalotten, Blattspinat und Pommes Frites	CHF 42.00

Vom See und Meer

Gebratene Riesencrevetten (aus nachhaltiger Zucht) mit Weissem Bohnenpüree, Blattspinat und confierten Tomaten	CHF 43.50
Gebratenes Doradenfilet mit schwarzem Piemont Reis, Safran- Fenchel und Tomatensalsa	CHF 40.00

Vegetarische und Vegane Gerichte

Schwarzer Piemont Reis mit Safran- Fenchel, Tomatensalsa und frischem Basilikum	CHF 29.00
Brocoli- Flan mit Marktgemüse, Tomatensalsa und Himalaya Reis	CHF 27.50
Indischer Süsskartoffel- Karotten- Linsen- Dal (Vegan) mit frisch gebackenem Fladenbrot	CHF 28.50
Grünes Thai-Gemüse-Curry (scharf) mit Himalaya Reis und frittierten Kokos- Bananen (enthält Spuren von Krustentieren)	CHF 29.50

Gluschtig grosse Salatsträusse

auch mit gemischtem Salat erhältlich (Preis +3.-CHF)

- mit Pouletknusperli und Chilisauce	CHF 26.00
- mit Zanderknusperli und Tartarsauce	CHF 29.50
- mit Riesencrevetten (aus nachhaltiger Zucht)	CHF 39.00
- mit Poulet Cordon-bleu "Appenzeller Art"	CHF 29.50
- mit Rindsfilet und hausgemachter Butter	CHF 46.50

Poulet:	Schweiz/Frifag
Kalbfleisch:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland/Australien
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz/ Australien/ Argentinien Brasilien/ Paraguay/ Uruguay
Krustentiere:	Vietnam (nachhaltige Zucht)
Doraden:	Griechenland
Thunfisch:	Nordwest- Pazifik

Leitungswasser Service:	3 dl	CHF 2.00
	5 dl	CHF 3.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.