



# Menüvorschläge à la carte

# Vorspeisen, Salate, Suppen

|   | CHF   |
|---|-------|
| <b>Fischterrine Andrea Doria</b><br>Fischterrine garniert mit mariniertem Lachs und Gurkensalat                 | 15.00 |
| <b>Perlhuhnterrine</b><br>Mit Kalbsmilken und Morcheln, Pumpernickel-Mosaik mit Butter und kleinem Salatbouquet | 17.00 |
| <b>Blattsalat mit lauwarmer Kalbsleber</b><br>Dezent parfümiert mit Himbeeressig und Nussöl                     | 15.50 |
| <b>Trockenfleischsteller</b><br>Auserlesene Bündner Trockenfleischspezialitäten                                 | 12.50 |
| <b>Geräuchertes Forellenfilet</b><br>Mit Apfel-Meerrettichschaum serviert, ein Gedicht!                         | 15.50 |
| <b>Hors d'oeuvres riche</b><br>Diverse Delikatessen mit Fisch und Meeresfrüchten                                | 19.50 |
| Diverse Delikatessen ohne Fisch und Meeresfrüchte   | 15.00 |
| <b>Bunter Blattsalat</b><br>Saisonale Blattsalate mit Sprossen und Kräutercroutons                              | 7.50  |
| Mit Speck und Croutons oder mit Champignons   | 8.50  |
| <b>Gemischter Salat</b><br>Drei verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat, je nach Saison                        | 9.00  |
| <b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b>   | 12.50 |
| <b>Reichhaltiges Salatbuffet</b>  | 15.00 |
| <b>Rindsbouillon mit Flädli</b>   | 6.50  |
| <b>Gemüserahmsuppe</b>  | 7.50  |
| <b>Saisonale Suppen nach Ihrem Wunsch</b>   | 8.50  |

# Hauptspeisen

|  | CHF   |
|--|-------|
| <hr/>  |       |
| <b>vom Schwein</b><br>(Schweiz)  |       |
| <b>Schweinskarreebraten Dentenberg</b><br>Saftiger Schweinskarreebraten mit Dörripflaumen gespickt, garniert mit Kartoffelkroketten und Gemüse   | 26.50 |
| <b>Schweinsfilet im Speckmantel</b><br>Mit frischem Basilikum und Äpfeln, garniert mit Kartoffelgratin und jungem Blattspinat  | 34.00 |
| <b>Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Truber Art</b><br>Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rotweinsauce mit Speck, Silberzwiebeln, Champignons und Brotwürfeln, garniert mit Nudeln oder Reis und gedünsteter Tomate | 22.00 |
| <b>Rahmschnitzel</b><br>Schweinsrahmschnitzel mit Rahmpfirsich und Nudeln  | 23.00 |
| <hr/>  |       |
| <b>vom Kalb</b><br>(Schweiz)   |       |
| <b>Piccata</b><br>Serviert mit sämigem Safranrisotto mit Steinpilzen und fruchtiger Tomatensauce   | 32.00 |
| <b>Geschnetzeltes Kalbfleisch</b><br>Zartes Kalbsgeschnetzeltes an feiner Cognacrahmsauce mit Champignons, serviert mit Butterrösti und Broccoli   | 34.00 |
| <b>Kalbsbraten</b><br>Glasierter Kalbsbraten mit Salbei und Tomatenwürfeln, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur   | 32.00 |
| <b>Kalbssteak</b><br>Zartes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur  | 45.00 |
| <hr/>  |       |
| <b>vom Lamm</b><br>(Neuseeland und Australien)   |       |
| <b>Gigot d'agneau à la provençale</b><br>Mit Knoblauch und frischen Kräutern gebratenes Lammgigot, serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouille  | 33.00 |
| <b>Emmentaler Lammvoessen</b><br>Lammvoessen mit Safransauce, garniert mit verschiedenen Gemüsen und Dörrzwetschgen<br>Dazu servieren wir Kartoffelstock mit brauner Butter und «Brotbrösmeli»                       | 25.00 |

CHF

## vom Rind

(Südamerika, Schweiz und EU)

### Roastbeef

Zartes, rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Schmelzkartoffeln und herrlicher Gemüse garnitur

39.00

### Ungarisches Gulasch

Rassiges ungarisches Rindsgulasch, serviert mit Spätzli, Kartoffelstock oder Nudeln

25.00

## vom Geflügel

(Schweiz und Frankreich)

### Gebratenes Guggeli (halbes Poulet)

Schweizer Poulet mit Rosmarin im Ofen knusprig gebraten, dazu Pommes Frites, Bohnenbündel mit Speck und Blumenkohl mit «Brotbrösmeli»

22.00

### Entenbrüstchen

Zartes Entenbrüstchen mit Orangenfilet garniert, als Beilage Sellerie-Kartoffelstock im Körbchen und Gemüse garnitur

34.00

### Pouletcurry

Pouletgeschnetzeltes mit rassiger Thai-Currysauce, Basmatireis und Früchte garnitur

21.00

## Vegetarisch

### Tofuspiessli

Tofuspiessli mit Champignons und gelben Peperoni, serviert auf Randen-Kartoffelstock und Broccolisauce

19.00

### Gemüserösti

mit Zwiebeln, Gemüsestreifen, Käse und Spiegelei

16.50

### Fried Rice

Gebratener Reis mit Gemüse, Pilzen und Ei

15.00

### Risotto mit Pilzen

Sämiger Safranrisotto mit gebratenen Steinpilztranchen

17.50

### Früchtecurry

Saftige Früchte mit rassiger Thaicurrysauce, serviert im Reising

15.00

|   | Vorspeise<br>CHF | Hauptgang<br>CHF |
|---|------------------|------------------|
| <hr/>   |                  |                  |
| <b>Fisch</b>  |                  |                  |
| <b>Felchenfilet</b><br>Frisches Felchenfilet mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln oder Reis   | 16.50            | 29.50            |
| <b>Goldbuttröllchen Michaela-Katharina</b><br>Gefülltes Goldbuttfilet mit Pilzen und Kräutern, serviert auf Fenchel-<br>kompott mit Dill und Vollkornreis mit Gemüsewürfeln | 15.50            | 25.00            |
| <b>Zanderfilet gebraten</b><br>Serviert mit rassicem Ratatouille und Bratkartoffeln   | 16.50            | 28.00            |

# Desserts

|   | CHF   |
|---|-------|
| <b>Mousse au chocolat</b><br>Köstlicher Schokoladenschaum – eine zarte Versuchung in drei Variationen, garniert mit Vanilleglacé        | 12.50 |
| <b>Gebrannte Crème</b>  | 7.50  |
| <b>Caramelköppli</b> – immer beliebt  | 7.50  |
| <b>Thurgauer Süssmostcrème</b>  | 7.50  |
| <b>Fruchtsalat</b><br>Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen, Rahm und Vanilleglacé   | 8.50  |
| <b>Süsse Überraschung aus der Küche</b><br>Dessertteller mit allem, was das Herz begehrt – ein wahres Schlaraffenland für Schleckmäuler | 12.50 |

## Gefrorene Süssspeisen

|   |       |
|---|-------|
| <b>Parfait Grand Marnier</b><br>Im Töpfli, mit Orangen und Grand-Manier serviert  | 12.00 |
| <b>Grapefruit-Sorbet mit Campari</b>  | 12.00 |
| <b>Coupe Playboy</b><br>Apfelsorbet mit kleinen Calvadosäpfelchen und Playboybäzi | 12.00 |

## Saisonale Süssspeisen

|  |       |
|--|-------|
| <b>Rhabarberterrine</b><br>Mit Erdbeersauce und Vanilleglacé                           | 9.50  |
| <b>Mousse de fraises papillon</b><br>Köstliches Erdbeermousse mit Rhabarberglacé       | 9.50  |
| <b>Mousse aux marrons</b><br>Herrliches Kastanienmousse mit Vanilleglacé               | 9.50  |
| <b>Salade à l'orange</b><br>Orangensalat mit Malaga und gerösteten Baumüssen           | 9.50  |
| <b>Birne Arosa</b><br>Karamelisierte Williamsbirne mit Bündner Röteli und Vanilleglacé | 11.00 |

|  | CHF   |
|--|-------|
| <b>Käse</b>  |       |
| <b>Käseteller</b><br>Auserlesene Käse, garniert mit Früchten und Nüssen  | 12.50 |
| <b>Käse vom Buffet (ab 25 Personen)</b><br>Käseplatte vom Buffet mit diversen Brotsorten, Butter und Früchten                            | 20.00 |
| <b>Käseterrine - eine Spezialität unseres Küchenchefs</b><br>Käseterrine mit Dörrfrüchten und Nüssen, serviert mit Teegelee und Nussbrot | 12.50 |

# 3-Gang-Menü nach Wahl

CHF / Person

36.00  
\*39.00

Gemischter Salat drei Gemüsesalate und Blattsalat

Bunter Blattsalat serviert mit Speckstreifen und Croûtons

Gemüserahmsuppe garniert mit Rahmhäubchen

Bouillon mit Einlage Flädli, Gemüsestreifen oder Backerbsen



Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei, Rahmspinat und Bratkartoffeln

Geschnetztes (Schwein) Truber Art mit kräftiger Rotweinsauce, Champignons, Speck, Silberzwiebeln und Brotwürfeln.  
Serviert mit Kartoffelstock und Gemüse

Hausgemachter Hackbraten Rosmarinjus, Kartoffelstock und Erbsen mit Karotten

Pouletschnitzel mit herrlicher Pilzrahmsauce, Nudeln und Rahmpfirsich

\*Cordon bleu (Schwein) mit rässigem Käse, Birne und Speck, Pommes Frites und Gemüse garnitur



Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen und Rahm

Caramelköpfler garniert mit Rahm

Süssmostcrème aus Thurgauer Apfelsaft

Rüebli torte die Traditionelle