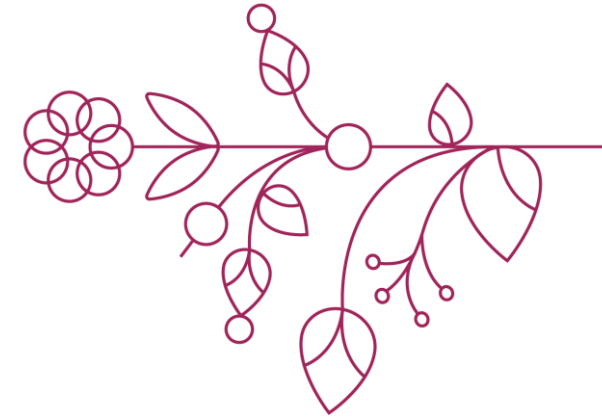


# Mittags-Angebot

02.06. - 05.06.2026



**Kleiner Blattsalat** mit marinierten Thurgauer Beeren 10

**Spargelcremesuppe** mit Rahmhaube und Croûtons 12

**Melone und Bündner Rohschinken** 18  
serviert mit Salatbukett und Kräuteröl

## Vegi

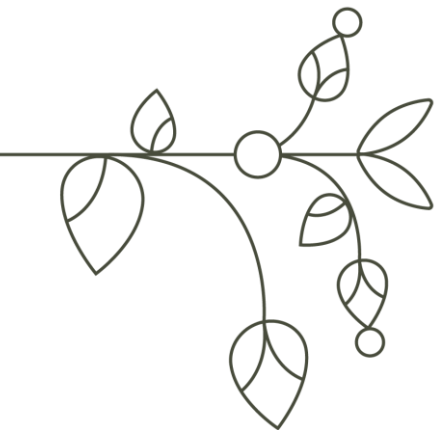
**Hausgemachte Bärlauchgnocchi** 29  
Zarte Gnocchi aus frischem Bärlauch, dazu gebratene Waldpilze und fein geriebener Grana Padano

**Tagespasta «Paccheri»** 25  
mit geschmolzenen Cherrytomaten, Spargeln und Spinat

## Fisch

**Gebackene Eglifilets im Backteig**, serviert mit Tartarsauce 29  
knackiger Blattsalat mit verschiedenen Salaten und französischer Salatsauce

**Gebratenes Lachsfiletwürfel** 36  
zarte Lachsfiletwürfel, schonend gebraten, serviert mit Pasta «Paccheri», geschmolzene Cherrytomaten, Spargeln und Spinat



## Fleisch

### **Hausgemachte Hackbällchen nach «Nonna-Art»** 23

Klassische Spaghetti mit herzhafter Tomatensauce, verfeinert mit Grana Padano

### **Hausgemachter Wildhackbraten** 32

saftiger Wildhackbraten, liebevoll zubereitet und in einer cremigen Cognacrahmsauce serviert, dazu hausgemachte Spätzli und frisch gedünstetes Marktgemüse

### **Schweins-Piccata** 29

an Tomatensauce, serviert mit Butternudeln und Gemüse

### **Cordon bleu «Nollen» unser Klassiker vom Schweizer Schwein** 34

zartes Schweinefleisch, gefüllt mit geschmolzenem Raclettekäse und würzigem gekochtem Schinken, goldbraun paniert und serviert mit Pommes Frites

### **Rindsschmorbraten** 34

Zart geschmorter Rindsbraten an feiner Paprikasauce, serviert mit Saisongemüse und hausgemachten Spätzli

### **Pouletbrust** 29

saftig gebratene Pouletbrust mit knackigem Blattsalat und mit verschiedenen assortierten Salaten, serviert mit französischer Salatsauce und hausgemachter Kräuterbutter

## Desserts

Hausgemachte Crèmeschnitte 9/12

Hausgemachte Crèmeschnitte - mit Erdbeerglace 12/15

Thurgauer Süssmostcreme – Rahm, Früchte 10

Coupe Banana – Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Rahm 12/14

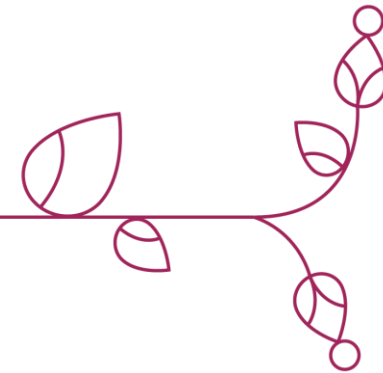
Coupe Romanoff – Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Rahm 14/16

Käse-Variation – Feigensenf, Holzofenbrot 16

Weisses Schokoladenmousse – Rhabarberkompott, Vanilleglace 12/15

Zitronensorbet – mit Vodka 10/13

Blutorangensorbet – mit Campari 10/13



---

## Glace-Sorten

Vanille | Schokolade | Caramello | Mokka | Erdbeere | Walnuss  
pro Kugel 4

## Sorbets

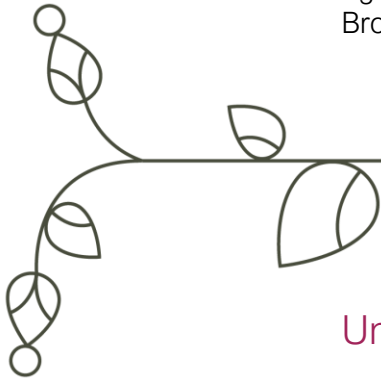
Zitrone | Blutorange  
pro Kugel 4

Portion Rahm 3

## Lebensmitteldeklaration

Geflügel  
Wild  
Rind  
Schwein  
Kalb  
Zander  
Egli  
Brot

CHE  
CHE | EU  
CHE | URY | ARG | AUS  
CHE  
CHE  
CHE | EST  
EST | DE  
CHE | DE



## Unsere Partner

NÄF-metzg AG | Wil  
Emmi AG | Luzern  
Senneria AG | Käseerei Lenggenwil  
Imker Werner Zellweger | Hosenruck  
Transgourmet Schweiz  
TopCC | Zuzwil  
Braun Früchte & Gemüse AG | Bronschhofen  
Bianchi AG | Zürich  
Bäckerei Ilge | Hosenruck  
Hanspeter Bamert | Hosenruck

Culinarium-Fleisch  
Schweizer Glace  
Käse  
Honig  
verschiedene Lebensmittel  
verschiedene Lebensmittel  
Gemüse  
Fisch  
Brot  
Bio-Eier vom Nollen