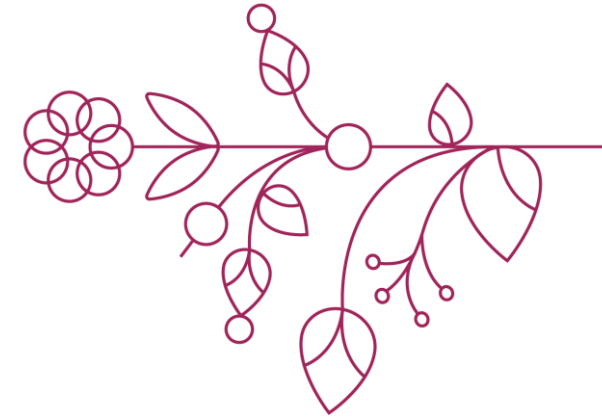


# Mittags-Angebot

09.06. - 12.06.2026



**Kleiner Blattsalat** mit marinierten Thurgauer Beeren 10

**Spargelcremesuppe** mit Rahmhaube und Croûtons 12

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

## Vegi

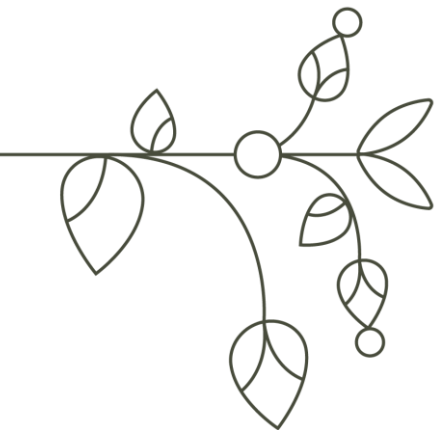
**Kräuterrisotto** 26  
Cremiges Kräuterrisotto mit Cherry-Tomaten und gebackenem Mozzarella

**Hausgemachte Käsespätzli** 24  
Hausgemachte Käsespätzli mit knusprigen Röstzwiebeln und Apfelmus

## Fisch

**Gebackene Eglifilets im Backteig**, serviert mit Tartarsauce 32  
knackiger Blattsalat mit verschiedenen Salaten und französischer Salatsauce

**Gebratene Lachsforelle** 34  
Auf cremigem Kräuterrisotto mit Cherry-Tomaten



## Fleisch

### **Selbstgemachte Cevapcici** 29

Aus Schwein, Rind und Lamm, serviert mit Joghurt-Knoblauchdip und knackigem Blattsalat an französischer Salatsauce

### **Hausgemachter Hackbraten** 32

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

### **Schweins-Schnitzel** 29

an Pilzrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Gemüse

### **Cordon bleu «Nollen» unser Klassiker vom Schweizer Schwein** 36

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

### **Kalbsbratwurst** 24

Mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und Gemüse

### **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

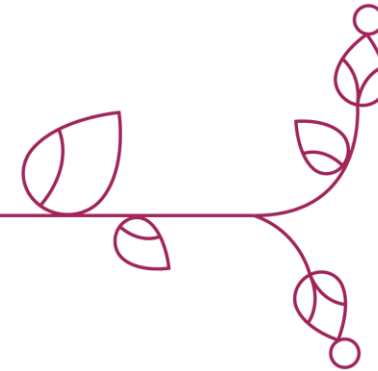
Coupe Romanoff – Vanilleglace, marinierte Erdbeeren, Rahm 14/16

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

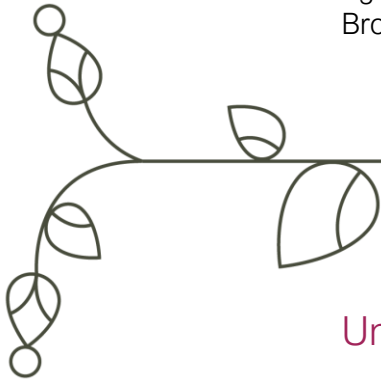
Zitrone | Blutorange  
pro Kugel 4

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 | Käserei 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