

Suppen

Tom Kha Gai (Kokosnusssuppe mit Hühnerfleisch)	Fr. 10.50
Gazpacho Andaluz serviert mit Crevettenspiess	Fr. 12.50
Tomatenessenz mit Basilikumravioli	Fr. 9.60

Vorspeisen

Gebackene Lachsforellenfiletpralinen serviert mit Gurkensalat, Kresse Crème fraîche und Forellenkaviar	Fr. 17.80
Lauwarmer Büffelmozzarella mit Parmaschinken umwickelt und mit Tomaten und Kräutern gefüllt, dazu Sommersalate an Balsamicodressing	Fr. 15.80
Grüner Salat	Fr. 8.90
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Bisonfilettartar auf Kartoffelrösti, kleine Salatgarnitur serviert mit Blumenkohlremoulade	Fr. 24.70
Siedfleischcarpaccio mit Rucolasalat und Gemüsevinaigrette	Fr. 15.80
Sommersalate an Basilikumdressing mit Avocado Eiern, Radieschen und Pinienkernen	Fr. 12.90
„Caeser salad“ mit Speck, Parmesan und Knoblauchcroûtons	Fr. 10.50
Joghurt-Kräuter-Terrine mit Flusskrebse, serviert mit kleiner Salatgarnitur und getrockneten Tomaten	Fr. 13.80
Büffelmozzarella mit Tomatencarpaccio Olivenöl und Basilikum	Fr. 14.90

Vegetarische Gerichte

	<i>kleinere Portionen</i>	<i>Hauptgerichte</i>
Wraps gefüllt mit mediterranem Gemüse und Feta-Käse, serviert mit Sauerrahmdip	Fr. 14.80	Fr. 19.90
Gemüse Bami-Goreng (indonesisches Nudelgericht)	Fr. 14.80	Fr. 19.90
Rucolaspinat mit Kichererbsenbällchen und Kräuterquark	Fr. 14.80	Fr. 19.90
Harrisa-Gnocchi (Harrisa = Gewürzmischung der nordafrikanischen Küche) mit Kerbel/Frischkäsesauce	Fr. 14.80	Fr. 19.90

Fische und Krustentiere

	<u><i>kleinere Portionen</i></u>	<u><i>Hauptgerichte</i></u>
Fischteller " Hof " (im Bierteig gebacken) verschiedene Süßwasserfische gebacken mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln	Fr. 23.90	Fr. 31.90
Forellenfiletsaltimbocca an Balsamicojus auf Tomaten-Champignon-Gemüse Limettenrisotto	Fr. 19.80	Fr. 26.50
Gedünstete Schellfischfilets auf geschmortem Senfgurkengemüse Petersilien-/Estragonsauce, Salzkartoffeln	Fr. 23.80	Fr. 31.80
Seeteufelfilets auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Potpourri serviert mit Kräuterquark	Fr. 35.60	Fr. 47.50
Penne nach sizilianischer Art serviert mit King Prawns	Fr. 32.80	Fr. 43.80
Zwergwelsfilets im Kokosmantel, serviert mit Currysauce gebratenen Ananasscheiben, Thaireis	Fr. 22.10	Fr. 29.50
Thunfischsteak grilliert mit Sojasauce Sojasprossen, Gemüsestreifen und gebratenen asiatischen Eiernudeln	Fr. 27.10	Fr. 36.20
Gebratene Jakobsmuscheln mit Tomaten-Kapern-Salsa auf Safranrisotto und Rucola serviert	Fr. 27.80	Fr. 37.10

*Nach Möglichkeit verwenden wir die Süßwasserfische
aus dem Bodensee oder dem Zürichsee*

Fleischgerichte

	<u>kleinere Portionen</u>	<u>Hauptgerichte</u>
Kalbsgeschnetzeltes an Cognac-/Pilzrahmsauce Rösti	Fr. 24.70	Fr. 32.90
Thai Poulet-Curry mit Koriander, Zitronengras und Kokosmilch, Jasmin-Reis	Fr. 17.10	Fr. 22.80
Kalbsschnitzel (Nierstück) an Zitronensauce jungem Spinat, gefüllte Cherrytomaten und Safranrisotto	Fr. 31.60	Fr. 42.20
Straussensteak grilliert, Kräuterbutter Grillgemüse, Folienkartoffel mit Sauercreme	Fr. 23.10	Fr. 30.80
Schweinsaltimbocca „alla romana“ Safranrisotto, Gemüse garnitur	Fr. 18.60	Fr. 24.80
Rindsfilet-Tournedo, Sauce Hollandaise Kartoffelkrapfen, Gemüse garnitur	Fr. 40.30	Fr. 53.80
Kalbs Cordon-bleu mit Gemüse und Pommes frites		Fr. 39.50
Lammkoteletts mit Ziegenkäse, Portojus Ratatouille und Thymiankartoffeln	Fr. 31.30	Fr. 41.80
Kalbsleberli an Kräuterjus Rösti	Fr. 24.60	Fr. 32.80
Entenbrust „süss-sauer“ serviert auf gebratenen asiatischen Eiernudeln mit Gemüsestreifen		Fr. 35.00
Schweinefiletröllchen gefüllt mit Aprikosen und Ingwer, serviert mit Pfefferkirschen, Spinat und Paprikapolenta	Fr. 26.60	Fr. 35.50

Poulet, Ente: Region (Culinarium)

Kalb, Schwein und Rind: Region (Culinarium)

Lamm: Australien, Strauss: Südafrika

(Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Desserts

Quarkparfait mit Himbeerkaltschale	Fr. 11.80
Zitronenschaumcrème mit grilliertem Pfirsich	Fr. 11.80
Coupe Romanoff	Fr. 12.50
Hausgemachtes Kirschensorbet mit Tobleroneroulade	Fr. 11.80
Holunderblüten-/Frischkäsemousse Kirschenragout und selbstgemachtes Sauerrahm-Eis	Fr. 11.80
Erdbeeren-Rhabarber-Gratin mit Vanilleglacé	Fr. 12.50
Tirami-Su mit Moccasauce	Fr. 11.80
Hausgemachtes Karamelköppli mit Schlagrahm	Fr. 8.90
Sorbetteller Hof mit verschiedenen Sorbets und Früchten garniert	Fr. 12.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	Fr. 9.50
Mousse au chocolat mit Grand Marnier, Orangenfilets und Schlagrahm	Fr. 12.90
Frischer Fruchtsalat natur	Fr. 8.90
- mit Vanilleglacé und Rahm	Fr. 11.90
- mit Kirsch	Fr. 12.90
Portion Käse (ca. 120 bis 130 gr.) Selection Rolf Beeler Maître Fromager	Fr. 14.90

Sommermenü

Büffelmozzarella mit Tomatencarpaccio
Olivenöl und Basilikum

Straussensteak grilliert, Kräuterbutter
Grillgemüse, Folienkartoffel mit Sauercreme

Quarkparfait
mit Himbeerkaltschale

Fr. 55.00

Vegetarisches Menü

Tomatenessenz
mit Basilikumravioli

Wraps gefüllt mit mediterranem Gemüse
und Feta-Käse, serviert mit Sauerrahmdip

Hausgemachtes Kirschensorbet
mit Tobleroneroulade

Fr. 38.80

Kleines Überraschungsmenü

Wird nur tischweise serviert
4 Gänge

Fr. 78.50

Fischmenü

Sommersalate an Basilikumdressing mit Avocado
Eiern, Radieschen und Pinienkernen

Zwergwelsfilets im Kokosmantel, serviert mit Currysauce
gebratenen Ananasscheiben, Thaireis

Holunderblüten-/Frischkäsemousse
Kirschenragout und selbstgemachtes Sauerrahm-Eis

Fr. 51.70

Fleischmenü

„Caeser salad“ mit Speck, Parmesan
und Knoblauchcroûtons

Schweinefiletröllchen gefüllt mit Aprikosen und Ingwer, serviert
mit Pfefferkirschen, Spinat und Paprikapolenta

Zitronenschaumcrème
mit grilliertem Pfirsich

Fr. 55.30

Grosses Überraschungsmenü

Wird nur tischweise serviert
6 Gänge

Fr. 95.00