



Le Goût de Notre Cuisine

Petites Faims

Apéro-Plättli	28.00
Hartkäse Jumi	7.00
Oliven	7.00
Nüssli	7.00
Croissant au beurre	3.20

Douceurs

Grosse Pâtisserie	16.50
Kleine Pâtisserie	8.20
Glacé/Sorbet (Hausgemacht)	6.00/Kugel

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Für unsere Patisserie arbeiten wir mit Felicia Ludwig, Gault Millau Pâtissière des Jahres 2022, und ihrer Zürcher Dessertmanufaktur FL Sweets AG zusammen. Das verfügbare Angebot kann variieren.

Grosse Patisserie

Patisserie Schwarzwälder Kirsch



Patisserie Kaffeebohne

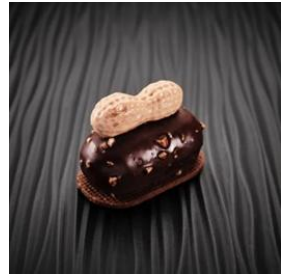


Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Kleine Patisserie

Patisserie Mini Snickers



Patisserie Mini Mango



Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Pâtisserie: Mini Rhabarber / Mascarpone



Pâtisserie Blaubeer- Cheesecake



Pâtisserie: Mini Erdbeere



Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Menu du Midi 11:30-13:30 Uhr

Mittagsmenu mit Salat oder Suppe	34.00
Vegetarisch	29.00

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Nos Partenaires

Gemüsezentrale Tägerwilen
Jumi Käserei
Würmli Metzgerei
Bianchi AG
Mühle Oberembrach
Prodega
Felicia Ludwig, Atelier für Pâtisserie
Hugo Dubno
Luma Beef
Fredys Backwaren
Erb Getränke
Terravigna Weine
Henauer Kaffee
Goba Mineral
Appenzeller Bier

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.