

## FRÜHLINGSZEIT IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### VORSPEISEN

---

<b>kleiner Blattsalat</b> an einem Hausdressing	<b>7.50</b>
--	-------------

---

<b>Mousse von Gartenerbsen</b> mit Papaya- Garnelen und Chillicumble	<b>11.5</b> <b>0</b>
---	-------------------------

---

<b>Brotzeit à la Franz</b> Leckere hausgemachte Aufstriche, Grünes und Nüsse mit drei Scheiben Brot	<b>11.50</b>
---	--------------

- zusätzliches Brotkörbli 5.00

---

<b>Gekochter Karottensalat (vegan)</b> Mit Aprikosen, Nüssen und schwarzem Sesam	<b>10.5</b> <b>0</b>
---	-------------------------

---

Wenn bei Tischreservationen Vorspeisen ohne Hauptgang bestellt werden  
verrechnen  
wir euch Fr. 5.00 Aufpreis

## FRÜHLINGSZEIT IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### DESSERT

---

<b>Franz's krasser Schokoladenkuchen</b> mit Früchtekompott & Schlagrahm	<b>12.5</b> <b>0</b>
---	-------------------------

---

**Hausspezialität**  
Leckere, hausgemachte Kuchen, unsere saisonale Auswahl  
findest du in der Vitrine.

## FRÜHLINGSZEIT IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### HAUPTGANG

---

<b>Franz Saisonsalat</b>	<b>22.50</b>	
Gekochter Karottensalat mit Aprikosen, Nüssen und schwarzem Sesam Serviert im Radiccio Salatblatt auf kleinem Salatbeet		
-mit Ziegenkäse & Honig	<b>27.00</b>	
<b>Mediterranes Rindstatar à la Franz</b>	<b>20.50</b>	<b>29.50</b>
mit Dörrtomaten & einem Schuss Cognac, dazu geröstetes Brot		
<b>Toppinambur-Suppe</b>	<b>9.50</b>	<b>15.00</b>
& einem Hauch Muskat dazu ein Kräuter-Crostini		
-mit gebratenem Rindsfilet-Apfel-Spiesschen	<b>13.00</b>	<b>22.00</b>
<b>Rote Beete- Ravioli</b>	<b>28.00</b>	
Hausgemacht, gefüllt mit Riccotta, Lauch & Randen An Orangen-Walnuss Butter		
-mit schottischem Rauchlachs	<b>34.00</b>	
<b>Vegan gefülltes Fladenbrot</b>	<b>24.00</b>	
Mit Linsen, Quinoa, Lauch & Kräuterseitling		

---

## FRÜHLINGSZEIT IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### HAUPTGANG

---

<b>Appenzeller Rindsfilet rosa gebraten</b>	<b>45.0</b>
serviert an Rotwein-Schalotten-Reduktion & saisonaem Gemüse von Kohlrabi	<b>0</b>
<b>Osso Bucco di Vitello (400g)</b>	<b>29.0</b>
serviert mit Schmorgemüse und Thymian	<b>0</b>
<b>Mistkratzerli aus dem Ofen</b>	<b>29.0</b>
mit hausgemachter BBQ Marinade und Speckmantel dazu winterliches Gemüse von Kohlrabi und BBQ-Dip	<b>0</b>

---

### BEILAGEN

---

<b>Kartoffel-Rosmarinstampf</b>	<b>6.00</b>
<b>Bramata-Schnittchen mit Kräuter</b>	<b>6.00</b>
<b>Zweifarbige Bratkartoffeln</b>	<b>6.00</b>

---

Herkunft Fleisch: Rind, Lamm, Huhn, Kalb CH, Lachs SCT