

HERBST IM FRANZ
-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr-

VORSPEISEN

Herbst-Salatbowl Knackiger Blattsalat garniert mit frischer Birne, Fenchelhobel & gerösteten Nüssen, serviert an einer Franz-Vinaigrette	13.50	19.50
garniert mit feinstem SWISS Rauchlachs		12.50
garniert mit cremigem Brie		7.50
SWISS Rauchlachs Plättli mit frischem Dill & hausgemachten Pickels dazu geröstetes Brot & Butter		19.50
Herbst-Süppchen nach Franz-Gusto serviert mit Kräutercrostini	9.50	17.50
Gebackener Camembert mit Ahornsirup, gesalzenen Baumnüssen & Zwetschgen-Paradiser-Chutney		12.50
Chiccorino Balsamico lauwarmes Sälötli von Chiccorino rosso und dunklem Balsamico, konfierten Trauben & Parmesanhobel		11.50
Mediterranes Rindstatar à la Franz mit Dörrtomaten und einem Schuss Cognac serviert mit geröstetem Brot & Butter	20.50	29.50

HERBST IM FRANZ
-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr -

DESSERT

Hausgemachte Kuchen
feinste Kuchen nach Franz Gusto

Bio Glace Becherli
frag nach den neusten Kreationen

Alle Preise in CHF, inkl. 7,7 % MWST
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, gibt dir das Personal gerne Auskunft

HERBST IM FRANZ
-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr-

VEGETARISCH/VEGAN

Hausgemachte Fettuccini 28.50
an hausgemachtem Kräuteröl, garniert mit
konfierten Cherytomaten, knackigem Lattich &
Parmesanhobel

mit leichter Weisswein-Rahmsauce und
frischem Thurgauer-Wald-Trüffel 25.00/33.00

Jasmin Reis-Bowl vegan/vegi 26.50
mit buntem Saison-Gemüse an leichter Kokossauce
mit Zitronengras, garniert mit gerösteten
Mandelsplitter & frischem Koriander

Bramata Herbst-Ecken vegan/vegi 27.50
mit einem Pilzragout, Balsamico Reduktion, frischem Thymian
& geröstetem Rotkohl

HERBST IM FRANZ
-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr-

FLEISCH/FISCH

Rehragout zart geschmort (AT) 32.00
in dunkler Rotweinsauce, mit Marroni &
einem Hauch Schokolade

Franz's Wienerschnitzel 27.00/ 35.00
feinstes Kalbfleisch vom Huusmetzger aus Grub, paniert &
knusprig gebraten, serviert mit wilden Preiselbeeren

Appenzeller Spare Rips 31.00
gebacken in Honig-Marinade à la Panuelos,
dazu eine hausgemachte BBQ Sauce

BEILAGEN

hausgemachte Fettuccini mit Butter 6.00

duftender Jasminreis 6.00

dreierlei Ofen-Kartoffeln mit Meersalz & Rosmarin 6.00

buntes Herbstgemüse mit Rosenkohl & Kürbis 6.00

Halbhalb 6.00

FRANZ

**HERBST
ZEIT**