

**-HERBST IM FRANZ-
LEICHTE KÜCHE**

-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr-

Herbst-Salat (vegi/vegan) 19.50

bunter Blattsalat von Eichberg, Rosso & Endivien
mit Birnen & gerösteten Nüssen
an einer Zitronen-Rosmarin-Vinaigrette

26.50

mit gebratenen Eierschwämmli

28.00

mit gebackenem Ziegenkäse im Kernenmantel

8.50

e chlises grünes Salötli
an unserem Hausdressing

Herbst-Suppe (vegi/vegan) 9.50/17.50

Kürbissuppe mit Kokoschaum & Koriander
dazu Röstbrot

Gebackener Ziegenkäse (vegi) 14.50

im Körnli-Mantel, serviert mit hausgemachtem Zwetschgen-Chutney
& Kräuterknusper-Brot

Mediterranes Rindstatar à la Franz 19.50/29.00

mit Dörrtomaten und einem Schuss Cognac
serviert mit geröstetem Brot & Butter

Franz Rice-Bowl (vegi/vegan) 27.00

Herbstlicher Gemüse-Potpourri von Pakchoi, Bohnen, Kürbis, Blumenkohl
& Lauch an einem leichten Kokos-Sösschen
dazu duftender Jasmin Reis, garniert mit knackigem Spinat,
Basilikum, Koriander & gerösteten Sonnenblumenkernen

mit pochierter Appenzeller Hühnchenbrust 36.00

mit Tofu in Kernenkruste 33.00

Hausgemachte Tagliatelle (vegi) 29.00

an leichter Weisswein-Rahmsauce mit Thurgauer Trüffel
& knackigem Blattspinat

„Franz-Love“ Wienerschnitzel 34.00 /42.00

feinstes Kalbfleisch vom „Huusmetzger Urs“ aus Grub,
paniert & knusprig gebraten,
serviert mit wilden Preiselbeeren &
hausgemachtem Kartoffelsalat à la Panuelos

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