

HERBSTZEIT IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

VORSPEISEN

kleiner Blattsalat an einem Hausdressing	7.50
--	-------------

Fenchelsalat mit Grapefruit gerösteten Baumnüssen & Kräuterbrot an einem Dilldressing	10.50
--	--------------

Eierschwämmli-Terrine mit Hirsch serviert mit Rotkohl-Apfelsalat & Preiselbeeren	12.50
--	--------------

Ziegenkäse-Birnen-Türmchen mit Röstzwiebeln & Kürbischutney	12.00
---	--------------

Bruschetta mit Mozzarella, Dörrtomaten, Kräuterpesto & Appenzeller Rohschinken oder mit Kürbis, Feta & Safran-Zwiebeln	9.50
--	-------------

Kleine Bouillabaisse serviert mit Schmorpaprika-Knusperbrot	13.00
---	--------------

Vorspeisenportion als Hauptgang mit 5.00 Zuschlag

HERBSTZEIT IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

DESSERT

Franz's krasser Schokoladenkuchen mit Früchtekompott & Schlagrahm	12.50
---	--------------

Eistorte à la Franz Stracciatella mit Kokos & Schokoladenbiskuit	10.50
--	--------------

Hausspezialität

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

HERBSTZEIT IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

HAUPTGANG

Franz Herbstsalat	22.50	
Bunter Blattsalat garniert mit frischen Feigen, Rotkohl-Apfelsalat, Frischkäse & gerösteten Baumüssen an einem Rosmarin-Balsamico- Dressing		
-mit Brie im Backteig	27.00	
Mediterranes Rindstatar à la Franz	20.50	29.50
mit Dörrtomaten & einem Schuss Cognac, dazu geröstetes Brot & Salatbouquet		
Marroni-Suppe mit Zimt	9.50	15.00
& einem Hauch Grappa dazu ein Kräutercrostini		
-mit gebratenem Rehfilet-Apfel-Spiesschen	13.00	22.00
Duett von Ravioli		25.00
Kürbis & Steinpilzravioli an Kräuter-Weissweinsauce serviert mit einem pikanten Kürbis-Apfel-Chutney mit Mandeln		
-mit Rauchlachs		32.00
Hausgemachte Spinat-Nocken		26.00
mit herbstlichem Pilzragout serviert mit knackigem Blattspinat & Preiselbeeren		
-mit gebratenem Hirschsalsiz		32.00
Rotkohl-Apfelgemüse mit Marroni		25.00
serviert mit gebratenem Tofu & pikantem Kürbis-Chutney mit Mandeln		

HERBSTZEIT IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

HAUPTGANG

Appenzeller Rindsfilet gebraten	45.00
serviert mit Marsala-Reduktion & herbstlichem Gemüse von Rüben & Kürbis	
Hirschsteak aus Österreich	36.00
serviert mit Granatapfel-Jus & knackig geschmortem Rotkohl-Apfelgemüse	
Rehragoût aus Österreich	29.00
geschmort in Rotweinsauce mit einem Hauch Schokolade, Pilzen, Marroni & Waldbeerenkonfi	
Bouillabaisse	26.00
würzige Fischsuppe mit Tomate & Safran, Muscheln, Crevetten & 2erlei Fisch, serviert mit Schmorpaprika-Knusperbrot	

BEILAGEN

Kartoffel-Selleriepurée mit Nuss	6.00
Pommes duchesse a la Franz	6.00
Hausgemachte Spinat-Nocken	6.00

Herkunft Fleisch: Rind CH, Reh & Hirsch CH/AT/DE,
Fisch CH, Lachs SCT, Muscheln FR, Crevetten VT