

## SOMMER IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### VORSPEISEN

---

<b>Wildkräuter-Salat</b>		<b>9.50</b>
Mit Blattsalat, Wildkräuter & Blüten		

---

<b>Wassermelonen- Salat</b>	<b>10.50</b>	<b>17.50</b>
Mit Feta, Kürbiskern & Minze		

---

-mit gebratenem Rindsfilet-Apfel-Spiesschen	<b>14.50</b>	<b>24.50</b>
---	--------------	--------------

---

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

- zusätzliches Brotkörbli 5.00

---

<b>St. Galler Fisch-Knusperli</b>	<b>13.00</b>	<b>26.00</b>
Bodensee Felchenfilet im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce serviert mit kleinem Salatbouquet		

---

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

## SOMMER IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### DESSERT

---

<b>Franz's krasser Schokoladenkuchen</b>	<b>12.50</b>
mit Rhabarberkompott & Schlagrahm	<b>0</b>

---

<b>Homemade Ice Cream</b>	<b>6.90</b>
Safran, Pistazien und Kürbiskern	

---

<b>Homemade Ice Cream</b>	<b>6.90</b>
Lemon, Thym & Sourcream	

---

### Hausspezialität

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

## SOMMER IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### HAUPTGANG

---

<b>Franz Sommersalat</b>	<b>22.50</b>
Bunter Blattsalat mit Rettich-Pickels, Ruccola und frischen Erdbeeren	
-mit Halloumi Grillkäse im Sesammantel	<b>27.00</b>
<b>Mediterranes Rindstatar à la Franz</b>	<b>20.50 29.50</b>
mit Dörrtomaten & einem Schuss Cognac, dazu geröstetes Brot	
<b>Hausgemachte Linguine</b>	<b>26.00</b>
Mit gebratenem Kräuterseitling, Ruccola Und Zitronenöl garniert mit frischen Kräutern	
-mit schottischem Rauchlachs	<b>32.00</b>
<b>Orientalischer Teller *vegan*</b>	<b>24.00</b>
Hausgemachtes Pitabrot mit Falafel, würzigem Ofengemüse & Chilli Sesam-Dip serviert mit frischen Kräutern	

---

## SOMMER IM FRANZ

— Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr —

### HAUPTGANG

---

<b>Appenzeller Rindshuft-Spiess (200g)</b>	<b>33.5</b>
rosa gebraten serviert mit hausgemachter Chimichurri,	
<b>Dreilinden Gitzi</b>	<b>29.0</b>
St. Galler Gitzi geschmort in Weisswein mit Oliven, Dörrtomaten und Thymian	
<b>Spare-Ribs aus dem Ofen</b>	<b>26.0</b>
mit hausgemachter Rauchmarinade und Rettich Pickels	

---

### BEILAGEN

---

<b>Baked Potatoes mit Kräuterquark</b>	<b>5.00</b>
<b>Ratatouille</b>	<b>6.00</b>
<b>Zweifarbige Bratkartoffeln</b>	<b>5.00</b>
<b>Blattsalat</b>	<b>6.00</b>

---

Wenn Beilagen ohne Hauptgänge bestellt werden verrechnen wir euch Fr. 5.00 Aufpreis

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