

WINTER IM FRANZ
-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr-

VORSPEISEN

Franz-Salatbowl 13.50 19.50
an weissem Balsamico mariniertes Krautsalat
mit etwas Kümmel, frischem Apfel & Rosinen
angerichtet auf einem knackigen Blattsalat

E chlisches grüens Salötli 7.50
an unserem Hausdressing

SWISS Rauchlachs Plättli 19.50
dazu geröstetes Brot & Butter

Winter-Süppchen 9.50 17.50
nach Franz-Gusto
serviert mit Röstbrot

Gebackener Ziegenkäse (vegi) 12.50
im Samenmantel, serviert mit Oliven-Kaperntapenade &
Krustenbrot

Kale-Rolls (vegan) 11.50
mit knackigem Rohkostgemüse & eingelegtem Ingwer gefüllt
dazu Bratpfel, Haselnuss-Mayo & Homemade Knäckebrot

Mediterranes Rindstatar à la Franz 20.50 29.50
mit Dörrtomaten und einem Schuss Cognac
serviert mit geröstetem Brot & Butter

WINTER IM FRANZ
-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr -

DESSERT

Hausgemachte Kuchen
feinste Kuchen nach Franz Gusto

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

WINTER IM FRANZ
-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr-

VEGAN/VEGETARISCH

Gefüllter Butternuss-Kürbis (vegan) 27.50
mit Orientalischer Linsen-Tomatenfüllung gebacken
serviert mit krossen Kokos-Polenta-Streifen &
einem Kräuterschäumchen

Franz Rice-Bowl (vegan) 26.50
grünes Gemüse-Potpourri von Pakchoi, Lauch, Kohlrabi & Spinat, an einem
leichtem Kokos Sösschen dazu Jasmin Reis,
Chili-Pistazien & frischer Koriander

Beet Wellington (vegi) 28.50
Randen, Blattspinat & Steinpilze im Strudelteig
goldbraun gebacken, serviert mit einem hausgemachten
Rosmarin-Kartoffel-Stampf

WINTER IM FRANZ
-Abendkarte 18.00 bis 21.00 Uhr-

FLEISCH/FISCH

Kokos-Hühnchen pochiert 32.00
Appenzeller Hühnchenbrust an einer Kokos Sauce
dazu Wintergemüse von Pakchoi & Kohlrabi
serviert mit duftendem Jasmin Reis

Franz's Wienerschnitzel 32.00/ 41.00
feinstes Kalbfleisch vom Huusmetzger aus Grub,
paniert & knusprig gebraten, serviert mit wilden Preiselbeeren
& Hasselback Potatoe

FRANZ

**WINTER
ZAUBER**