RESTAURANT TREICHLI

Vorspeise **CHF**

Bunter Herbstsalat 19,50
mit Pfifferlingen, Speck
Hausgemachtes Dressing

Kürbis – Kokossuppe, 17,50
Kürbiskernöl

Morchel Cremesuppe 22,50
Speck – Croûtons

Nüsslisalat mit Ziegenkäse 24,50
karamellisierten Nüssen

Randentatar mit Apfel 19,50
Meerrettich

Rheintaler Wagyu Rindstatar 35,50
mit Trüffel – Mayonnaise,
Röstzwiebeln
Auf Wunsch verfeinert mit 9,50
Hennessy Cognac

Flammkuchen 28,50
mit Ziegenkäse, Walnüsse,
Honig, Birne

Flammkuchen 24,50
Speck und Zwiebeln

Flammkuchen 28,50
Pfifferlinge, getrocknete Tomaten
Zwiebel

Hauptgang

Kalbsleber 43,50
Knusprige Rösti, Saisongemüse

Cordon Bleu vom Kalb 49,00
mit Appenzeller Surchoix
Pommes und Gemüse

Poulet im Körbli 35,50
Pommes oder Blattsalat
Dip – Sauce:
Cocktail / Knoblauch

Kalbsbäggli mit Portweinjus 49,50
Trüffel – Kartoffelstampf,
Rosenkohl, Pfifferlinge

Wild – Pfeffer 48,50
hausgemachte Spätzle und Rotkraut
Preiselbeeren

Zander Saltimbocca 47,50
Lago Maggiore , Tomaten -Polenta
Beurre Blanc, frische Kräuter

Muscheln in Weissweinsud 34,50
und Pommes

Bodensee Saibling 44,50
auf Zitronen – Kartoffelstampf
Mediterranes Gemüse

Wolfsbarsch mit Muscheln, 43,50
Safransauce, Pastinakenpüree,
Gemüse der Sasion

Kürbis Curry mit Süsskartoffel 37,50
Jasmin Reis, Gemüse

RESTAURANT TREICHLI

Dessert

Limocello mit Joghurt Eis	12,50
Maroni – Tiramisu mit Caramello Eis	14,50
Apfelstrudel mit Vanille Sauce oder Vanilleeis	14,50
Apfelküchlein Vanille Sauce oder Vanille Eis	14,50
Crème brûlée mit Tonkabohne	12,50
Schokosouffleè mit Zwetschgen Sorbet	15,90
Affogato al caffè	9,00
Glace	6,50

Vanille
Schokolade
Joghurt
Pistazie
Caramello

Mango Sorbet Zitronen Sorbet Zwetschge Sorbet	7,00
Rahm, Früchte, Schokoladensauce	2,00