

speisekarte

vorspeisse

Klassiker

Kokos-Curry SuppeCHF 14.00
mit Blätterteigstange

kleiner grüner Salat.....CHF 10.00
mit französischem, italienischem oder veganem Dressing

weinempfehlung

weiss

Grüner Veltliner Markowitsch.....CHF 10.00
Markowitsch Gerhard | Carnuntum | Österreich

rot

Roda Uno Reserva.....CHF 14.00
Bodegas Roda | Rioja | Spanien | Monastrell

pinsa

Smokey Hawaii

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Ananas | Basilikum | Oregano | Räuchergewürzmischung

Sambal Checken

Scharfe Tomatensauce | Mozzarella | Pouletstreifen | Zwiebel | Brokkoli | Pfeffer |

Braumeister Style

Crème Fraîche | Speck | Käse | Zwiebel | Pfeffer

Klassik „Vegan“

Tomatensauce | veganer Käse | Gemüse | Oregano | Pfeffer | Avocado

Grosse Portion.....CHF 24.00

snacks

Chicken Nuggets mit Pommes frites.....CHF 13.50

Fish & ChipsCHF 14.50

Pommes frites

Kleine Portion.....CHF 10.00

Grosse Portion.....CHF 14.00



fondue

Fondue 300g
Supplement Fondue 100g (+ CHF 7.50)

Appenzeller Fondue.....CHF 28.00

«Räss», würzig, schmierig soll er sein.
Wir verwenden für dieses Fondue 100%
Appenzeller Käse. Wer diesen Käse mag ist von
unserem Appenzeller Fondue begeistert.

Chili Fondue.....CHF 29.00

Für alle die es scharf mögen. Dieses Fondue wird
mit Sambal Oelek gewürzt, der käsige Geschmack
geht dabei aber auf keinen Fall verloren.

Moitie moitie Fondue.....CHF 30.00

Wer kennt ihn nicht, diesen Leckerbissen aus halb
Greyerzer und halb Vacherin, der seinen Ursprung
Im Kanton Freiburg hat. Das bekannteste Käsefondue
Der Schweiz.

Trüffel Fondue.....CHF 32.00

Man muss es einfach mögen. Unser Fondue
für alle Geniesser. Eine delikate Käsemischung mit Trüffel

Dazu servieren wir Fonduebrot

raclette

Raclette 200g
Supplement Käse 100g (+ CHF 10.00)

Natur | Chili | Knoblauch | Pfeffer Käse.....CHF 37.00

Dazu servieren wir Kartoffeln und Gemischtes Essiggemüse

Kleine beiträgen

Kartoffeln 4.50
Silberzwiebeln 4.50
Gemischte Früchte 5.50
Pantli 6.50

Cornichons4.50
Gemischtes Essiggemüse 4.50
Mostbröckli 7.50
Kirsch-Schnaps 2x 2cl 10.00

Seezauber[®]
DAS 360° POP-UP RESTAURANT

dessert

Affogato.....	CHF 9.50
1 Kugel Vanilleglace und 1 Espresso	
Thurgauer Apfelküchlein.....	CHF 12.00
serviert mit Vanillesauce und Rahm	
Thurgauer Apfelküchlein.....	CHF 14.00
serviert mit Vanilleglace und Rahm	
Tageskuchen (fragen Sie unser Servicemitarbeiter)	
Mit Rahm.....	CHF 7.00
Mit Vanille Eis.....	CHF 9.00
Eis pro Kugel	CHF 4.50
Vanille, Erdbeere, Schokolade	
Mit Rahm CHF 1.50	
Sorbet pro Kugel	CHF 4.50
Zitrone, Himbeer	
Mit Rahm CHF 1.50	

zutaten und herkunft

Unser Gemüse und unsere Früchte sind grösstenteils von dem lokalen Bauer
Unser Fleisch ist grösstenteils von der lokalen Metzgerei
Unser Hauskäse ist grösstenteils von der lokalen Käserei

Wir achten darauf, auf lokale Lieferanten zurückzugreifen, um Euch nachhaltig
mit Frische und Qualität verwöhnen zu können.

Eier – Schweizer Freiland | Milch – Schweiz | Käse – Schweiz, Italien
Kalb, Poulet, Schwein, Rind – Schweiz

allergene

Hast Du Fragen zu Allergenen? Wir geben Dir gerne Auskunft und haben auch eine Allergenkarte.

