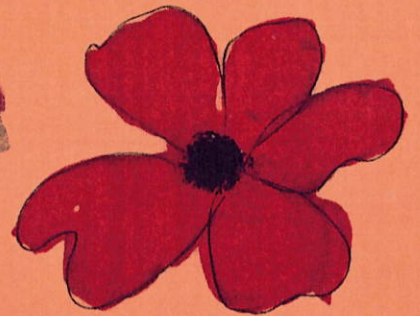




”

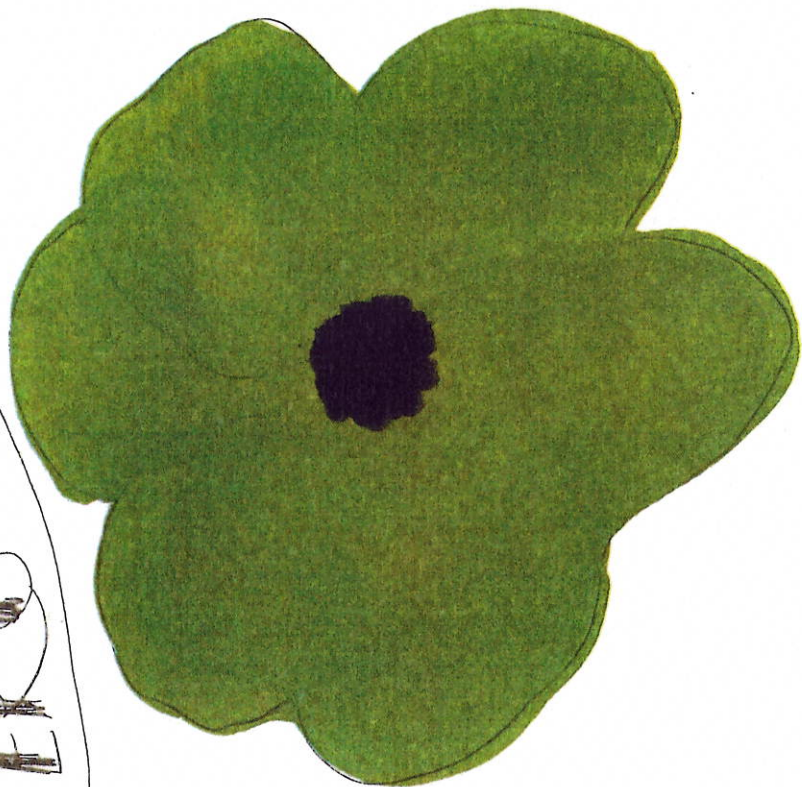


für ein Glas Champagner
findet das Leben stets einen
Anlass.



Sei er groß, sei er klein, -
Hauptbade golden und
prickelnd. ”

à votre bonne santé !



Herbstliches Parroni-
Jellier süß 13.50

Parinierter Kürbis.
Hracciafella. granatapfel.
Amaretto crumble 17.50

Terrine Pison de parole de Suisse
Früchte du frey. Sauerteigbrot 16.80

Nissli salat mit Landei und
Crispy Swiss bacon 17.50

Volade mixte vom Garten 12.50

Tatar de boent Suisse. Toast. Beurre 23.-/36.-



Etwas wilder...

Rehrücken aus Österreich im Ofen
gebraten. Preiselbeerjus 52.-

Geschneitztes vom Reh aus Österreich.
Jüngere Rahmpilzsauce 47.-

Beilagen zu den wildgerichteten:
Rohrtraut. Maroni. Rosenkohl
Hausgemachte Spätzli

Gordon Bleu vom Schweizer Jägers. Metzger Stierli
Pommes Frit. Preiselbeer | 39.-

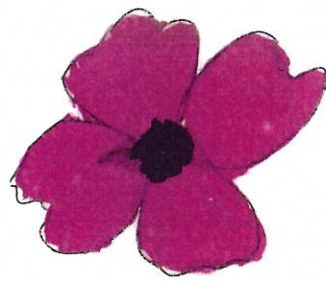
Entrée Jägers Café de Paris
Pommes Frit 47.-
+ Gemüseplättli 8.50

Gebratenes Lachs fillet aus Lustallo
gedämpfter Spinat. Risotto trufferano 47.-

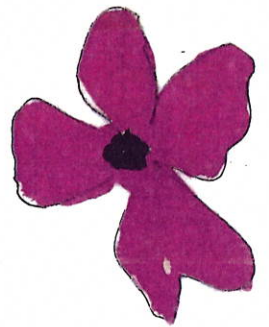
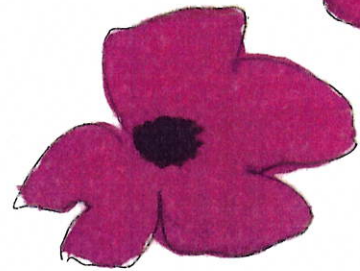
Filets de perche frites aus dem Bodensee
garkem salat. Pommes Frites
Vauca + atar 39.-

Küchenchef: Lubos. Ra Haer
gastgeber: Bernhard Giuseppe (Giusi)





Herbstlicher Teller mit Rotkraut.
Narrou. Rauen Kohl. Kürbis.
Upögli Naisow. Vänige
Pilzrahmdance 32.-



Tortelloni mit
Pomaggio gefüllt.
Kürbis. Butter. Jambon.
Parmigiano 31.-



Thomas Krenn Oktober 2026



DOMINITS SÜßES

✓ frisches des Dessert aus Zitronen
 € Pannons Frucht 14.80

✓arte Nuss aus Haselnüssen.
 Bergamotte glacé & Heidelbeeren 15.80

✓Panna cotta. Chocolat-Cafésauce 12.50

✓Affogato al caffè 11.50

✓Marroui coupe mit Neringue glacé.

Rahm € Brombeere - Marroui Ciguen 14.50

✓Glace: Vanille. Café. Haselnuss.
 Marroui. Neringue 5.50

✓Dorsets: Chocolat. Mango. Citron
 Bergamotte 5.50