

DAS MaienzugZELT

MENU

Vorspeisen

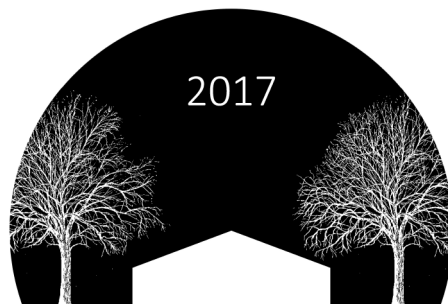
Sommersalat mit Quinoa, Melonen, Avocados und Granatapfelkernen	13.00
Griechischer Salat mit mariniertem Feta und Rosmarin-Foccacia	13.50
Königscrevettensalat mit Balsamico, Limetten und Koreander mariniert auf Minz-Taboulé	15.50

Hauptgänge

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokos und frischen Früchten garniert	26.00
Pouletbrustwürfel an rotem Curry mit Basmatireis	28.00
Zander-Fischknusperli mit hausgemachter Sauce Tartar serviert mit knackigem Salat und Melone ausgarniert	29.00
Angus-Rindsfilet am Stück gebraten mit hausgemachter Sauce béarnaise dazu Sommerkartoffeln in Rosmarin gebraten und Gemüsebouquet	52.00

Dessert

Himbeer-Tiramisù	8.50
Joghurtmousse mit Aprikosenkompott	11.50



DAS MaienzugZELT

GETRÄNKE

Mineralwasser

Mineralwasser still / laut	0.5 L	6.00
Coca cola / Cola Zero	0.33 L	4.50
Red Bull	0.25 L	5.50

Kaffee und Co.

Kaffee/Espresso	4.50
Diverse Tee	4.00

Bier

Appenzeller Quöllfrisch		
Bügelflasche	0.33 L	6.00
Corona	0.33 L	6.00
Feldschlösschen Lager	0.33 L	5.00

Schaumwein

Nera Prosecco Spumante	0.75 L	53.00
Superiore di Valdobbiadene brut DOCG	0.1 L	9.00

Weisswein

Château de Perroy blanc Cuvée Prestige Grand Cru	0.75 L	48.00
Grands Vins du Maraudeur		
Petite Arvine AOC	0.75 L	52.00
Sancerre blanc AC	0.75 L	54.00

Rotwein

Rivola		
Tempranillo & Cabernet VDT	0.75 L	48.00
Sor Ugo Bolgheri Superiore DOC	0.75 L	65.00
Coma Vella Garnacha, Cabernet, Cariñena & Syrah DOQ	0.75 L	72.00
Château La Fleur		
Saint Georges AC	0.75 L	62.00

Spirituosen

Williams	43 Vol % 2cl	7.50
Vielle Prune	41 Vol % 2cl	7.50
Grappa Berta Elisi	43 Vol % 2cl	8.00
Lagavulin Islay		
SouthShore 16y	43 Vol % 4cl	16.00

Cocktails

Caipirinha	13.00
Cachaça, Limetten und Rohrzucker	
Aperol Spritz	9.00
Prosecco mit Aperol	

Longdrinks

Gin-Tonic	12.00
Bacardi-Cola	12.00
Whiskey-Cola	12.00
Wodka Red Bull / Orange	12.00

TG

Thommen Gastronomie

CATERING