

Suppen

Tagessuppe	Sfr 5.50
Consommé mit Ei u. Sherry	Sfr 7.80
Klare Rindssuppe mit Flädli	Sfr 6.80

Salate

Grüner Blattsalat nach Saison	Sfr 6.80
Kleiner bunt gemischter Salatteller	Sfr 8.80
Gemischter Salatteller mit Ei	Sfr 12.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	Sfr 8.80
Wurstsalat mit Zwiebel	Sfr 14.30
Wurstsalat garniert mit gem. Saisonsalaten	Sfr 17.30
Wurst – Käsesalat mit Zwiebeln	Sfr 16.30
Wurst – Käsesalat gar. mit gem. Saisonsalaten	Sfr 19.30
Thonsalat mit Zwiebeln	Sfr 14.80
Thonsalat garniert mit gem. Saisonsalaten	Sfr 18.30
Tomaten – Thonsalat mit Zwiebeln	Sfr 16.80

Hausgemachte Dressings nach Wahl
Französisch -, Italienisch – oder Balsamico

Für Zwischendurch

Storchenplättli		
Vorderschinken, Salami, Fleischkäse	1 Person	Sfr 17.50
Speck, kalter Braten, Käse	2 Personen	Sfr 33.00
Speckteller		Sfr 18.00
Kalter Braten		Sfr 16.80
Wienerli mit Brot		Sfr 5.80
Vorderschinken -, Salami -, Fleischkäse oder Käsebrot		Sfr 4.50
Knoblibrot		Sfr 7.00

Preise inkl. 8 % MWST

Hauptgerichte

Schweinssteak (180 g) mit Kräuterbutter	Sfr 25.00
Schweineschnitzel paniert	Sfr 20.50
Cordon – Bleu (Schwein)	Sfr 27.20
Storchenspiess mit Kräuterbutter	Sfr 28.50
Schweinebraten nach Grossmutter's Art	Sfr 21.50
Hausgemachter Rinds - Schmorbraten	Sfr 28.00
„Storchenburger“ vom Grill	Sfr 19.00
Rinds – Entrecote (ca 180 g)	Sfr 28.50
Wiener Zwiebelrostbraten	Sfr 25.00
Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter	Sfr 21.50
St.Galler-Bratwurst mit Zwiebelsauce	Sfr 18.00
Lammrückenfilet	Sfr 31.50
Käsefondue pro Person	Sfr 21.00
Beilagen	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine Gemüse garnitur
Zusätzlich wählen sie zwischen Teigwaren, Reis, Semmelknödel,
Pommes frites oder Croquettes

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites	Sfr 7.00
Schweins schnitzel paniert , Pommes – frites	Sfr 11.50
Wienerli mit Pommes – frites	Sfr 10.00

Fleisch – Deklaration

Fisch aus dem Bodensee
Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügel aus der Schweiz
Lamm aus Australien
Rindfleisch aus Argentinien, USA, Brasilien (kann mit Hormonen und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein).

Preise inkl. 8 % MWST

Dessert

Kiwi – Sorbet mit Prosecco	Sfr 8.80
Erdbeeren mit Rahm (nach Saison)	Sfr 7.00
Caramelköpflì mit Rahm	Sfr 7.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace	Sfr 8.80
Meringue mit Rahm	Sfr 6.80
Meringue mit Rahm und einer Kugel Glacé nach Wahl	Sfr 9.20
Cassata mit Rahm	Sfr 9.80

Europreise nach Tageskurs
Preise inkl. 8 % Mwst

Glacé Coupe

Bananensplit

Banane, Vanilleglace und Schokosauce,
Rahm, Mandelsplitter

Sfr 9.90

Coupe Danemark

Vanilleglace und Schokosauce, Rahm

Sfr 9.90

Coupe Romanoff

Vanille-und Erdbeerglace mit frischen
Erdbeeren, Rahm (nach Saison)

Sfr 9.90

Coupe Amarena

Vanilleglace mit Amarenakirschen
(Sauerkirschen), Rahm

Sfr 9.90

Coupe Maison

Vanille-und Erdbeerglace, Fruchtsalat Rahm

Sfr 9.90

„Birre-Willi“

Vanilleglace mit Birnen, einen Schuss Williams
Schokoladensauce, Rahm

Sfr 9.90

Storchen-Eiskaffee

Moccaglace, warmer Espresso, Rahm

Sfr 9.90

Coupe Hawaii

Vanilleglace, Ananas, Rahm

Sfr 9.90

Glacesorten

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mocca,
Pistazien, Citrone

Pro Kugel

Sfr 2.90

Rahmzuschlag

Sfr 1.80