

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.00
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei	11.00
Nüsslisalat „Schwert“ mit Speck, Pilzen & Ei	12.50
Kürbissuppe mit Curry Popcorn	11.50
Marronisuppe mit Speckcroutons & Preisselbeerrahm	12.00
Rindstartar serviert mit Toast & Butter	21.50

Schwertklassiker

Rindstartar serviert mit Toast & Butter	27.00
Schweinsschnitzel paniert serviert mit Pommes frites	24.00
Schweinssteak «Schwert» mit Pilzen & Käse überbacken dazu servieren wir Ihnen Gemüse & 1 Beilage nach Wahl	32.00
Cordon Bleu vom Kalb «Schwert» Gerollt mit Käse und Schinken - dazu servieren wir Ihnen Gemüse & 1 Beilage nach Wahl	41.00

Beilage nach Wahl

Brezelknödel - Spätzli – Pommes frites –Kroketten – Schupfnudeln – Tagliatelle
oder lieber als Fitness mit nur Salat oder nur mit Gemüse

oder etwas ohne Fleisch?

Herbstteller Wild auf Herbstgemüse & Pilze	27.00
Capuns mit Gemüse & Käse überbacken	23.00

Wildgerichte

Tagliatelle	23.50
• Wildbolognese • Belper Knolle	
Rehschnitzel	38.50
• Cognacrahmsauce • Spätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Marroni • Rotweinbirne	
Rehpfeffer	32.50
• Spätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Marroni • Rotweinbirne	
Rehrücken im Kräuter-Pfeffermantel	44.00
• Wildsauce • Spätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Marroni • Rotweinbirne	
Wildschweinbraten	29.00
• Wildjus • Spätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Marroni • Rotweinbirne	
Hirschentrecôte «Hubertus» am Gast flambiert	42.00
• Cognacrahmsauce • Rotkraut • Rosenkohl • Marroni • Rotweinbirne	



Preise in Schweizer Franken - inkl. 7.7% Mwst.

Unsere Lieferanten:

Wild:	Stammer Jäger - wenn immer möglich
Eier:	Familie Maurer Oberstammheim
Brot:	Ammann Bäckerei Unterstammheim
Pilze & Gemüse:	Gunterswiler Frauenfeld

Schwein: CH/ Kalb: CH/ Rind: CH/ Reh, Wildschwein: Stammertal, CH oder EU/ Hirsch: Neuseeland