

### "gesund & schlank mit der Kartoffel"

K1	frisch gebackenes Kartoffelkuchlein mit Lauchstreifen und buntem Salat	Fr. 16.50
K2	Mini-Rösti mit Spiegelei und Blattspinat	Fr. 18.50
K3	"Fish and Chips" Bodensee Felchenchnusperli mit Country fries und Sauce Tartare	Fr. 24.50

#### aus dem Suppentopf

1	Gerstensuppe mit Gemüsewürfeli	Fr. 9.00	Fr. 10.50
2	Kartoffelsuppe mit frischen Champignons	Fr. 9.00	Fr. 10.50

#### "Plats du jour"

1	frische Kalbsleberli in Butter sautiert, Reis, bunter Salat	Fr. 28.50
2	Hackfleischbällchen nach Grossmutterart mit Kartoffelstock, bunter Salat	Fr. 22.50
3	Kalbsbraten im Barolo geschmort, Kartoffelstock, Wintergemüse, bunter Salat	Fr. 28.50
4	Rindshufschnitzel grilliert mit frischer Kräuterbutter, Pommes frites, bunter Salat	Fr. 29.50
5	Schweinscarréschnitzel mit frischer Champignonssauce, Nüdeli, bunter Salat	Fr. 24.50

#### "vital und fit"

6	"Mozart-Salat" Kartoffel- und Nüsslisalat mit gebratenen Rindfleischwürfeli	Fr. 22.50
7	"Fitnessteller" grilliertes Pouletbrüstchen mit buntem Salat	Fr. 24.50

#### fangfrischer Fisch

8	Zanderfilet gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln, bunter Salat	Fr. 30.50
9	Zanderchnusperli mit Salzkartoffeln, Sauce Tartare, bunter Salat	Fr. 29.50

#### lustvoll vegan

10	♥ "Green Smoothie Bowl" mit Avocados, Bananen, Gurken, Blattspinat, frischen Beeren, Kokosflocken, Macadamianüssen, Chiasamen, Zimt, Gojibeeren	Fr. 17.50
----	---	-----------

#### fleischlos glücklich

11	Couscous mit frischen grünen Bohnen und Tomatenragout, bunter Salat	Fr. 22.50
12	Kartoffelstock mit Wintergemüse, bunter Salat	Fr. 20.50

#### "bella Pasta"

13	Ricotta-Parmigiano Ravioliherzen mit knusprigen Salbeiblättern, bunter Salat	Fr. 26.50
----	--	-----------

#### frisch vom Metzger

14	♥ St. Galler Bratwurst mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat, Tagessuppe oder Tagesdessert	Fr. 20.50
15	Kalbs-Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeerkompott, Tagessuppe	Fr. 32.50
16	Kutteln an Buechberger Rieslingsauce mit Kümmel, Salzkartoffeln, bunter Salat	Fr. 19.50

#### Süßes aus der Mozart-Küche

1	"Pomme Beata" feines Apfelgratin mit Vanilleeis und Rahm	Fr. 10.50
2	hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm	Fr. 9.50
3	gebrannte Crème nach Grossmutterart mit caramelisierten Nüssen und Rahm	Fr. 8.50

♥ nur ganze Portion erhältlich

#### "Monats-Drink"

**Bratapfelpunsch Fr. 8.50**

**hausgemachter Apfelpunsch mit Zimt-Sahne und gebrannten Mandeln**

Dienstag, 22. Januar 2019