

# Neues vom Schlawiner

bis 29.11.2017

Restaurant nur Freitag,  
Samstag und Sonntag  
geöffnet

Weihnachtsfeiern leichtgemacht

Servicekraft  
in Teilzeit / 450 € Basis gesucht

## Speisekarte 17.11.2017

### Kalte Vorspeisen

Knackig bunter Rohkostsalat \* Vegan 6,00

Feldsalat mit gebratenem Apfel,  
Speck, Walnuss und Kracherle 8,40

Cocktail von Riesengarnelen, Avocado,  
Ananas und hausgemachter Cocktailsauce 9,40

Carpaccio vom Gelbflossen Thunfisch  
mit Limone – Kapern – Wasabi – Ingwersössele 14,00

### Aus dem Suppentopf

Rahmsuppe von frischen Pilzen 6,90

Kraftsuppe von frischen Miesmuscheln,  
Safran, Knobli und Gemüse 7,50

### Vegetarisches

Winterlicher Wurzelgemüsecurry  
mit Koriander – Kichererbsen Tsampa \* Vegan 14,00

Schafskäsesteak im Körnerkrütle gebraten  
auf mediterranem Blattspinat  
dazu ein knuspriger Röstli 15,00

<p><i>Deftiger Wildsaubraten</i>  im Wacholder – Rotweinsössele geschmort  dazu Apfelrotkraut und Kartoffelknödel</p>	<b>18,00</b>
<p><i>Arabisches Lammragout mit Kichererbsen,</i>  Oliven, getrockneten Tomaten, Kapern, Ingwer,  Peperoni, Koriander und Salzzitrone geschmort  dazu Süsskartoffel, Avocadochutney und Basmatireis</p>	<b>18,00</b>
<p><i>Rehragout im Zwetschgensössele</i>  mit Rotkraut und Spätzle vom Brett</p>	<b>19,00</b>
<p><i>Hinterwälder Rinderbraten</i>  im kräftigen Rotweinsössele geschmort  dazu Marktgemüse und Spätzle vom Brett</p>	<b>19,50</b>
<p><i>Salenhofer Schafsrücken mit Schafskäsekruste</i>  auf Wurzelgemüsecurry dazu Kichererbsen Tsampa</p>	<b>24,00</b>
<p><i>Zwiebelrostbraten vom Hinterwälder Rumpsteak</i>  dazu Spätzle vom Brett</p>	<b>24,50</b>
<p><i>Karibischer Eintopf von Makrele, Süsskartoffel,</i>  Ingwer, Chilli, Knobli, Limone und Wurzelgemüse  dazu Basmatireis</p>	<b>19,50</b>
<p><i>Steak vom Gelbflossenthunfisch kurz gebraten</i>  auf Blattspinat mit Soja, Wasabi, Ingwer  und Basmatireis</p>	<b>24,00</b>

*Miesmuscheln  
im Weisswein-Wurzelgemüse-Knobisud  
12,50*

*Saure Kutteln  
mit deftigen Bratkartoffeln  
15,00*

*Bodensee Freilandgans aus dem Ofen  
mit Boskopapfelsösse, Maroni,  
Quittenrotkraut und Kartoffelknödel  
30,00*