

Speisekarte

Restaurant Augarten, Brauerei & Wirtshaus



Das Restaurant Augarten, Brauerei & Wirtshaus: Ein Ort der Verbundenheit, mit traditionellen Werten und gelebter Gastfreundschaft. Herzlich willkommen.

Lokale Produkte

Fische aus dem Rhein, Fleisch und Geflügel von den naheliegenden Bauernhöfen und Metzgereien sowie Obst und Gemüse aus Rheinau kommen bei uns in die Töpfe und Pfannen. Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fische aus der Schweiz.

Bürgerliche Küche mit Pfiff

Wir kochen traditionelle, erkennbare und schmackhafte Gerichte mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und einer Prise Kreativität.

Schweizer Weine

Das Gute liegt so nahe. Unsere Schweizer Weine, insbesondere aus unserer Region, haben es verdient, sie kennenzulernen. Das liegt uns am Herzen und wir setzen uns dafür ein.

Hausgebrautes Bier

Der Augarten ist das Stammhaus unserer feinen Braugarten-Biere. Marco Maier braut mit Leidenschaft traditionelle und moderne Craft-Biere.

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Radiesli, Champignons und Croûtons, Vinaigrette oder Hausdressing	CHF	10.00		
Lauwarme Gemüsesalate mit Schnittlauch-Vinaigrette	CHF	14.00	CHF	19.50
Honigmelonen mit Rohschinken und Kopfsalatherzen	CHF	15.50	CHF	21.00
Carpaccio von der Rindshuft mit Parmesanstreifen, Fenchel, Limone und kaltgepresstes Olivenöl	CHF	19.50	CHF	31.00
Tartar vom Bachsaibling mit Dill, Schalotten, Kapern, Pfeffer, Sauerrahm und Toast	CHF	17.50	CHF	28.00
Rauchforellensalat mit frischem Meerrettich, Schnittlauch und Sauerrahm, Salatherzen mit Cherrytomaten	CHF	16.00	CHF	24.00
Tartar vom Thurgauer Rind Mild, pikant oder feurig angemacht mit Kapern, Gurken, Zwiebeln und Toast	CHF	19.50	CHF	31.00

Suppen

Tafelspitz-Bouillon mit Gemüse-Fleischeinlage	CHF	10.50		
Wyländer Riesling-Suppe mit Schnittlauchsahne	CHF	10.50		
Rhyfischsüpli «à la Bouillabaisse» mit Gemüse- und Fischeinlage	CHF	12.00		

Hauptspeisen

Vegetarisch

Risotto mit Kürbis und Blattspinat CHF **17.50** CHF **28.50**
frittiertem Ei und Sbrinz-Sauce

Rotes Gemüse-Curry mit Basmatireis CHF **18.00** CHF **29.00**
Koriander, Chili und Sesam

Tagespasta

Saisonale, wechselnde Pastagerichte CHF **19.50**
Unser Service ist Ihnen gerne behilflich.

Fleisch

Ausgelöstes Mistkratzerli, knusprig gebraten CHF **32.00**
an Balsamico-Jus, Beluga-Linsengemüse und Mais-Blinis

Geschmorte Wollschweinbacken CHF **34.00**
an Portweinjus mit Rosmarin-Kartoffelstock
und glasiertem Gemüse

Kalbs Cordon bleu CHF **44.00**
mit Alpstein-Käse und Schinken gefüllt, Blattspinat,
Pommes frites und Kopfsalatherzen mit Vinaigrette

Lammkotelette, rosa gebraten CHF **42.00**
mit Schalottenconfit und Thymianbutter
Cocobohnen mit Tomaten, Kartoffelgratin

Rindsfilet-Medaillon (180 g) CHF **56.00**
mit Schnittlauch, Schalotten und Pommery-Senf
Kartoffelgratin und Herbstgemüse

Fisch

Zanderfilet mit der Haut gebraten CHF **42.00**
mit Sauce Beurre blanc Rahmwirz und Kürbis-Gnocchi

Egli-Knusperli aus Schweizer Seen CHF **36.00**
mit hausgemachter Sauce Tartare, Dampfkartoffeln und bunter Blattsalat

Hausgemachte Desserts

Gratinierte Gravensteiner Äpfel CHF **10.50**
mit Weissweinsabayone und Sauerrahm-Glacé

Gebrannte Crème Catalunya CHF **10.00**

Hausgemachtes Caramelköppli CHF **9.50**
mit Schlagrahm und Orangenfilets

Mascarponeschaum CHF **12.00**
mit pochierten Birnen

Parfait-Glacé Grand Marnier CHF **12.00**
'mit Seeli'

Das Männerdessert das auch Frauen geniessen dürfen
Merengues, Kaffee-Glacé Whiskey oder Rum
- Sämtismalt Appenzeller-Whiskey, Edition XI CHF **16.00**
- Ron Zacapa, Edicion Negra CHF **15.00**

Unsere Glacésorten

	pro Kugel	CHF	3.80
Rahmglacé	mit Rahm	+ CHF	1.50
Vanille, Schokolade, Pistazien, Kokosnuss, Caramel mit Fleur de Sel, Zimt, Kaffee, Sauerrahm			

Sorbets

	pro Kugel	CHF	3.80
Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Williams-Birne	mit Schuss	+ CHF	3.80

Feine Schweizer Rohmilch-Käse

		klein		mittel		gross
Auswahl vom Käsebrett	CHF	11.00	CHF	16.00	CHF	21.00