

## 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

<b>Bunte Blattsalate</b> mit Radiesli, Champignons und Croûtons, Vinaigrette oder Hausdressing	CHF	<b>10.00</b>		
<b>Freiland-Nüsslisalat mit pochiertem Ei</b> Speckstreifen und Schnittlauch-Vinaigrette	CHF	<b>14.00</b>	CHF	<b>19.50</b>
<b>Carpaccio vom Hirschrücken mit Kürbis,</b> Baumnussöl, Sbrinzstreifen und Blattsaltherzen	CHF	<b>19.50</b>	CHF	<b>31.00</b>
<b>Tartar vom Bachsaibling</b> mit Dill, Schalotten, Kapern, Pfeffer, Sauerrahm und Toast	CHF	<b>17.50</b>	CHF	<b>28.00</b>
<b>Rauchforellensalat</b> mit frischem Meerrettich, Schnittlauch, Sauerrahm, Salatherzen und Cherrytomaten	CHF	<b>16.00</b>	CHF	<b>24.00</b>
<b>Tartar vom Thurgauer Rind</b> Mild, pikant oder feurig angemacht mit Kapern, Gurken, Zwiebeln und Toast	CHF	<b>19.50</b>	CHF	<b>31.00</b>

## Suppen

<b>Poulet Pot-au-feu</b> mit Gemüsewürfel und Fleischeinlage	CHF	<b>10.50</b>
<b>Wyländer Riesling-Suppe</b> mit Schnittlauchsahne	CHF	<b>10.50</b>
<b>Rhyfischsüpli «à la Bouillabaisse»</b> mit Gemüse- und Fischeinlage	CHF	<b>12.00</b>

## Hauptspeisen

### Vegetarisch

**Cannelloni aus Eier-Pfannkuchen mit Blattspinat,** CHF **18.00** CHF **28.50**  
Tomaten-Pilawreis und Sbrinzsauce

**Rotes Gemüse-Curry mit Basmatireis** CHF **18.50** CHF **29.00**  
Koriander, Chili und Sesam

### Tagespasta

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

### Fleisch

**Rotes Poulet-Curry mit Wok-Gemüse** CHF **34.00**  
und Basmatireis

**Geschmorte Wollschweinbacken** CHF **36.00**  
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

**Rinds-Tafelspitz mit Markknochen,** CHF **39.00**  
Bouillongemüse, Dampfkartoffeln und Preiselbeeren

**Kalbsskotelette in Salbeibutter gebraten** CHF **52.00**  
mit Rahmkohlrabi und Risotto

### Fisch

**Gebratenes Fruttiger Störfilet mit Krebsbuttersauce** CHF **42.00**  
Federkohlgemüse und Pilawreis

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

## Hausgemachte Desserts

Aktuelles Tagesdessert, saisonal wechselnd

<b>Gratinierte Gravensteiner Äpfel</b> mit Weissweinsabayone und Sauerrahmglacé	CHF	<b>10.50</b>
<b>Gebrannte Crème Catalunya</b>	CHF	<b>10.00</b>
<b>Hausgemachtes Caramelköppli</b> mit Schlagrahm und Orangenfilets	CHF	<b>9.50</b>
<b>Heisse Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé</b> und Mandel-Crumble	CHF	<b>11.00</b>
<b>Parfait-Glacé Grand Marnier</b> «mit Seeli»	CHF	<b>12.00</b>
<b>Das Männerdessert das auch Frauen geniessen dürfen</b> Merengues, Kaffee-Glacé Whiskey oder Rum - Sämtsmalt Appenzeller-Whiskey, Edition XI - Ron Zacapa, Edicion Negra	CHF	<b>16.00</b>
	CHF	<b>15.00</b>

### Unsere Glacésorten

<b>Rahmglacé</b> Vanille, Schokolade, Pistazien, Kokosnuss, Caramel mit Fleur de Sel, Zimt, Kaffee, Sauerrahm	pro Kugel mit Rahm	CHF + CHF	<b>3.80</b> <b>1.50</b>
<b>Sorbets</b> Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Williams-Birne	pro Kugel mit Schuss	CHF + CHF	<b>3.80</b> <b>3.80</b>
<b>Feine Schweizer Rohmilch-Käse</b>			
<b>Auswahl vom Käsebrett</b>	klein CHF	mittel CHF	gross CHF
	<b>11.00</b>	<b>16.00</b>	<b>21.00</b>