

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	9.50		
Lauwarme Gemüsesalate mit Schnittlauch-Vinaigrette	CHF	12.50	CHF	19.50
Avocado, Fleischtomaten und Büffel-Mozzarella mit kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum			CHF	19.50
Dünn geschnittener Tafelspitz mit Frühlingsgemüse, frischer Meerrettich und Kräutermarinade	CHF	17.50	CHF	27.00
Tartar vom Bachsaibling mit Dill, Schalotten, Kapern, Pfeffer, Sauerrahm und Toast	CHF	16.00	CHF	25.00
Rauchforellensalat mit frischem Meerrettich, Schnittlauch und Sauerrahm, Salatherzen mit Cherrytomaten	CHF	15.00	CHF	21.00
Tartar vom Thurgauer Rind Mild, pikant oder feurig angemacht mit Kapern, Gurken, Zwiebeln und Toast	CHF	18.50	CHF	28.00

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum und Croûtons	CHF	10.00		
Wyländer Riesling-Suppe mit Schnittlauchsahne			CHF	10.50
Rhyfischsüpli „a la Bouillabaise,, mit Gemüse-Fischeinlage			CHF	11.00

Hauptspeisen

Vegetarisch

Risotto mit Kräutern und Blattspinat CHF **16.50** CHF **27.00**
frittiertem Ei und Sbrinz-Sauce

Gemüse-Tortilla mit grünem Spargel CHF **16.00** CHF **25.00**
und Tomaten-Basilikumsalsa

Tagespasta

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

Fleisch

Ausgelöstes Mistkratzerli, knusprig gebraten CHF **29.50**
an Balsamicojus, Artischocken-Zucchettigemüse und
Pommes Alumette

Geschmorte Wollschweinbacken CHF **31.00**
an Portweinjus mit Bärlauch-Kartoffelstock
und glasiertem Gemüse

Kalbs Cordon bleu CHF **43.00**
mit Alpstein-Käse und Schinken gefüllt, Blattspinat,
Pommes frites und Kopfsalatherzen mit Vinaigrette

Rindspillard, kurz gebraten CHF **32.00**
an Pfefferjus mit grünem Spargel und Tagliatelle

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak CHF **48.00**
mit Eierschwämmli und Schnittlauch,
buntes Frühlingsgemüse und Gnocchi

Fisch

Lachsforellenfilet vom Sattlegg, mit der Haut gebraten mit Stammer Grünspargel und neuen Kartoffeln	CHF	36.00
Egli-Knusperli aus Schweizer Seen mit hausgemachter Sauce Tartare, Dampfkartoffeln und bunter Blattsalat	CHF	34.00

Hausgemachte Desserts

Gratinierte Erdbeeren mit Weissweinsabayone und Kokosglacé	CHF	10.00
Gebrannte Crème Catalunya	CHF	9.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm und Orangenfilets	CHF	9.50
Mascarponeschaum mit Mangosauce und Himbeeren	CHF	11.00
Parfait-Glacé Grand Marnier 'mit Seeli'	CHF	12.00
Je nach Tages Angebot, Blechkuchen	CHF	6.00

Unsere Glacésorten

Rahmglacé Vanille, Schokolade, Pistazien, Kokosnuss, Caramel-Fleur de Sel, Sauerrahm	pro Kugel	CHF	3.50
	mit Rahm	+ CHF	1.50
Sorbets Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Passionsfrucht, Williams-Birne, Mango	pro Kugel	CHF	3.50
	mit Schuss	+ CHF	3.50

Feine Schweizer Rohmilch-Käse

Auswahl vom Käsebrett	CHF	klein 10.00	CHF	mittel 14.00	CHF	gross 18.00
------------------------------	-----	-----------------------	-----	------------------------	-----	-----------------------