

Der Augarten, wie gemacht für Ihre Feste

Liebe Augarten-Gäste

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem schönen Restaurant und unterbreiten Ihnen sehr gerne unsere Menüvorschläge. Im Anhang finden Sie verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts, welche Sie nach Belieben zusammenstellen können.

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Wünsche ein und freuen uns, diese mit Ihnen besprechen zu können.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, bevor Sie vorbeikommen.

Küchenphilosophie

Die Küche des Augartens basiert auf ausschliesslich frischer Zubereitung und wird grösstenteils Gluten-frei und ohne Zusatzstoffe produziert. Unser Fleisch und unsere Fische stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Wir gehen selbstverständlich auf alle Allergie-Empfindlichkeiten ein und richten uns strikt an die Vorgaben.

Für unsere jüngeren Gäste bieten wir Ihnen eine passende Auswahl an Getränken und Gerichten an. Bitte besprechen Sie diese mit uns persönlich.

Unsere Vorschläge gelten ab 10 Personen.

Das Augarten-Team freut sich auf Sie!

Peter Schnaibel und Mitarbeiter

Apéro

Bunte Gemüsesticks mit Kräuter-Dip		CHF	3.50
Sbrinz- Würfel	80 g	CHF	1.50
Grüne und schwarze Oliven			
Hausgemachte Ofentomaten	80 g	CHF	2.00
Als Trio mit Oliven und Sbrinz-Würfel in Schälchen	150 g	CHF	5.00
Marinierte und grillierte Gemüse	150 g	CHF	11.00
Nüssli und Chips		CHF	3.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Mini-Chäschüechli	pro Stück	CHF	1.80
Mini-Spinatchüechli	pro Stück	CHF	1.80
Gemischtes Apérogebäck	120 g	CHF	6.00
Crostinis mit			
Auberginentartar	pro Stück	CHF	1.50
Gemüse-Cocktail, pikant gewürzt	pro Stück	CHF	1.50
Avocadosalat mit Chili und Limone	pro Stück	CHF	2.00
Pikantes Rindstartare	pro Stück	CHF	3.00
Lachsforellen-Tartar mit Dill	pro Stück	CHF	3.00
Dachsemer Rohschinken	pro Stück	CHF	2.50
Bündner Salsiz	pro Stück	CHF	2.50
Gekochter Beinschinken	pro Stück	CHF	2.00
Thai-Pouletsalat mit Limone	pro Stück	CHF	3.00
Frischkäse mit Schnittlauch	pro Stück	CHF	2.00
Schweizer Bergkäse	pro Stück	CHF	2.50
Auswahl von drei Sorten	pro Gast	CHF	8.00
Auswahl von fünf Sorten	pro Gast	CHF	14.00
Auswahl vom ganzen Apéro (zehn Sorten)	pro Gast	CHF	20.00
... oder eine kreative Zubereitung unseres Chefs Peter Schnaibel, nach Absprache mit Ihnen (acht Sorten).	pro Gast	CHF	16.50

Attraktiv ist ebenfalls ein Apéro riche, der aus den obengenannten sowie aus den folgenden Vorschlägen Individuell zusammengestellt werden kann.

Apéro und Vorspeise im Stehen und Hauptgang sowie Dessert am Tisch serviert.

Wir beraten Sie gerne und finden für jedes Budget das Passende.

*** = vegetarisch**

Suppen

Kräftige Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF	9.50
Wyländer Riesling-Crèmesuppe * mit Croûtons	CHF	10.00
Spargelschaumsuppe * mit gebratenen Pilzen	CHF	10.00
Tomatensuppe * mit Sellerie Royale	CHF	11.00
Crémiges Rheinfisch-Süpli mit Safran, Fischeinlage und Knoblauchbrot (auch als Hauptgang möglich, CHF 32.00)	CHF	12.00

Salate

Bunte Blattsalate * mit Champignons und Radiesli, Kräuter-Vinaigrette oder Hausdressing	CHF	9.50
Freiland Nüsslisalat (Saison) mit Speck, gehacktem Ei, Croûtons und Hausdressing (auch ohne Speck *)	CHF	10.00
Kopfsalatherzen * mit pochiertem Ei und Sbrinz-Streifen, Cherrytomaten und Parmesan-Dressing	CHF	10.50
Stammer Grünspargel-Salat mit Ribelmais-Pouletbrust und Orangen-Hollandaise	CHF	16.00
Feinster Rauchlachs aus unserem «Smoker» mit Blattsalatherzen an Limonen- Honig-Dressing	CHF	21.00

Vorspeisen

Rafzer Honigmelone mit Bündner Rohschinken und gebratenen Crevetten (auch ohne Crevetten erhältlich)	CHF	19.50
Tomaten-Blätterteigartelette mit Schweizer Büffel-Mozzarella und Ruccolasalat	CHF	16.00
Carpaccio vom Thurgauer Rind mit Artischocken, Ofentomaten, Fenchel, Sbrinz und Olivenölmarinade	CHF	18.50
Carpaccio vom Fruttiger Stör mit Limonen-Dillcrème Friséesalat mit Himbeeressig- Vinaigrette	CHF	19.50
Rindstartare pikant gewürzt, Kapern, Schalotten, Sauerrahm mit schwarzem Pfeffer, Toast	CHF	19.00
Avocado-Papayasalat mit gebratenen Riesengarnelen und asiatischem Dip	CHF	21.00
Pochierte Geflügelleberterrine mit Portweifeigen und Schalottenconfit, Toast	CHF	18.00

Hauptspeisen

Vegetarisch

Kartoffel-Auberginentarte * mit frittiertem Spargel, Eierschwämmli und Rosmarincrème	CHF	25.00
Cannelloni aus Crêpeteig * mit Gemüsereis und Spinat gefüllt, Tomatensalsa, Sbrinz und Schnittlauch	CHF	26.00

Fleisch

Ribeli-Maispouardenbrust mit Rahmwirz, Champignons, Stangensellerie und Taglerini	CHF	26.50
Truthahncurry mit frittierten, bunten Peperoni, Zucchini und Mandel-Pilawreis (auch als vegetarisches Gericht möglich, CHF 26.00 *)	CHF	27.50
Hausgemachter Rindshackbraten mit Grossmutter's Sauce, Kartoffelstock und feinen grünen Bohnen	CHF	24.50
Geschmorte Wollschwein-Bäckli mit Merlot-Risotto und Wurzelgemüse (als vegetarische Variante mit frittierten Gemüsen CHF 29.00.- *)	CHF	31.00
Wollschweinkotelette im Ganzen gebraten, Rahmkohlrabi und Eierschwämmli, feine Nudeln	CHF	38.00
Kalbshohrücken mit Niedertemperatur gegart, Thymianjus, Blattspinat mit Rahm, junger Lauch und Kartoffelgratin	CHF	42.00
Feines Kalbsrahm-Gulasch mit kleinen Zwiebeln, Champignons und Croûtons, Frühlingsgemüse, Gnocchis	CHF	38.00
Kalbsfiletmedaillons mit Steinpilzkruste, Jus mit Thymian und Tomaten, Anna-Kartoffel und Saisongemüse	CHF	54.00
Rindstafelspitz mit Markknochen, Bouillongemüse, Dampfkartoffel und Meerrettich, Senfrüchte	CHF	29.50
Thurgauer Rindsfilet (160 g) mit Schalotten, Pommerysenf und Schnittlauch, frittierte, dicke Kartoffel und Saisongemüse	CHF	56.00

Entrecôte im Ganzen gebraten CHF **49.00**
mit Artischocken, Bohnen und Steinpilzen, Merlot-Jus,
Kartoffelgratin

Lammschulterbraten und Koteletts CHF **42.00**
mit Bohnen-Cassoulet an eigenem Jus, Schmorzwiebel und
gebratene Polenta

Lammnierstück im Kartoffelmantel CHF **44.00**
gebraten mit Kräutercrème, grilliertes Gemüse
und Steinpilze

Fisch

Knusprig gebratene Felchenfilets CHF **29.00**
mit Blattspinat und Dampfkartoffeln, Weissweibutter-
sauce oder hausgemachte Sauce Remoulade

Saiblingsfilet mit Rauchlachs CHF **31.00**
Meerrettichkruste und Rahmsauerkraut mit Riesling,
Dill-Gnocchis

Zandertranche im Ofen gebacken CHF **28.00**
mit Gurken, Champignons, und Eierschwämmli,
frittierte Kartoffelwürfel

Gebratene Riesengarnelen CHF **42.00**
mit Gemüse Couscous und roter Currysauce, junger Lauch
und Thai-Auberginen

Klassiker

Wienerschnitzel CHF **24.00**
vom Schwein mit Pommes frites und Salat

Cordon bleu CHF **32.00**
vom Schwein mit Alpkäse und Kochschinken, Blattspinat,
Pommes frites oder feine Nudeln

Saftige Rindsroulade CHF **26.50**
mit feinen Bohnen und Kartoffelstock

«Spatz» vom Kalb CHF **28.00**
mit Bouillongemüse, Dampfkartoffeln und Senfrüchten

Eintopf von kleinen Linsen mit Saucisson, Dampfkartoffeln und scharfem Senf	CHF	24.50
Poulet Curry «Casimir» mit Früchten im Reising serviert	CHF	24.50
Rindsgulasch «Stroganoff» Peperoni, Essiggurke und Zwiebel, Sauerrahm und Paprika, feine Nudeln	CHF	32.00
Zürcher Gschnätzlets mit Rösti (auch mit Nierli erhältlich)	CHF	29.50
Bodensee Eglifilets im Backteig, Blattspinat, Dampfkartoffeln und hausgemachte Sauce Remoulade	CHF	31.00
Felchenfilets «Zuger Art» mit Kräuterrahm, Broccoli und Pilaw-Mandelreis	CHF	29.00

Desserts

... man kann nie genug Auswahl haben, gerade bei den Desserts, die bei uns ausschliesslich hausgemacht sind. Wir gehen sehr gerne auf Ihre Wünsche ein.

Caramelköppli mit Schlagrahm	CHF	6.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	CHF	6.50
Gratinierte Saisonfrüchte mit Weissweinsabayone	CHF	9.00
Mascarpone-Mousse mit Erdbeeren und Pistazienglacé	CHF	10.00

Crêpe «Suzette» flambiert mit Grand Manier, Vanilleglacé und Himbeeren (auch ohne Alkohol)	CHF	10.00
Salat von Saisonfrüchten mit Schlagrahm	CHF	10.00
mit einer Kugel Glacé nach Wahl	CHF	12.00
Lauwarmer Schokoladekuchen mit Crème fraîche und Vanilleglacé	CHF	11.00
Ofenwarme Apfel-Tartetatin mit Vanillesauce und Sauerrahmglacé	CHF	9.50
Süsswein-Parfait mit Knuspergebäck, marinierten Feigen und Kaffeesauce	CHF	11.00
Pfirsich «Melba» mit Himbeersauce und Vanilleglacé	CHF	10.00
Sorbet-Teller drei Sorten Sorbet mit Ihren Früchten	CHF	10.00
Feine Schweizer Rohmilch-Käse	CHF	klein 10.00
	CHF	mittel 14.00
	CHF	gross 19.00

Brauereimenu

Apéro

CHF 54.00

Zwei Mini-Weisswürste

mit Brezel und süssem Senf,
dazu ein Glas Braugarten Bier 2 dl

Menu

Tellersülze mit Tafelspitz

und Gemüselinsen, Kopfsalat mit Weissbiervinaigrette

Knuspriger Spanferkelbraten

mit Weissbrot-Knödel, dunkler Jus mit Kümmel und
Rahmwirsing

Apfelkrapfen

mit Altbier-Sabayone und Whiskyglacé

Unsere Bierspezialitäten

aus unserem «Big Smoker»

Ganzer Beinschinken

vom Wollschwein

pro Gast

CHF 26.00

Wollschwein-Rack

mit Knochen

pro Gast

CHF 34.00

Kalbsbrustspitz

(ohne Knochen)

pro Gast

CHF 34.00

Thurgauer Rindsbraten

(Schulter)

pro Gast

CHF 36.00

Entrecôte

(Roastbeef)

pro Gast

CHF 44.00

Dazu servieren wir hausgemachten Kartoffelsalat, Chabissalat, Tomaten, eingelegte Gurken und Zwiebeln. Hausgemachte Saucen, BBQ, Asian und Chilisalsa.