

# SPEISEKARTE

## Vorspeisen

### Kleiner Augarten-Salat

Blattsalat | Kerne | Rüebli | Wachtelei vom eigenen Hof  
Huusdressing oder Frenchdressing

CHF 10.50

### Augarten Plättli

Geräucherter Rohschinken | Speck & Coppa vom eigenen Hof  
Simmentaler Alpkäse vom Gut Rheinau

Vorspeise 90g CHF 18.00  
Hauptgang 150g CHF 26.00

### Wyländer Rieslingsuppe

Baumnüsse | Baumnussöl vom eigenen Hof

CHF 10.50

## Hauptspeisen

### Fleisch

#### Augarten-Klassiker Schweinskotelett vom eigenen Hof

Biersauce | Wurzelgemüse

mit Saison-Risotto CHF 32.00

mit hausgemachten Nudeln CHF 32.00

#### Rindsentrecôte, 180g, rosa gebraten, huusgmachtä Bierbutter

Glasiertes Saisongemüse aus dem Weinland

mit Augarten Pommes Frites CHF 46.00

mit hausgemachten Nudeln CHF 46.00

mit Saison-Risotto CHF 46.00

### Fisch

#### «Ruchfisch-Eggä» aus dem Rhein im Braugartenbier-Teig

Huusgmachtä Augartendipp | Augartenkräuter

mit Kartoffeln CHF 29.00

mit gemischtem Salat CHF 29.00

#### Schweizer Fischknusperli

Huusgmachtä Augartendipp | Augartenkräuter

mit Kartoffeln CHF 28.00

mit gemischtem Salat CHF 28.00



### Von unseren Fischerkollegen nachhaltig gefischt

Weil der Rhein immer wärmer wird, tummeln sich weniger Äschen, dafür umso mehr Ruchfische wie der Alet im Gewässer. Dieser ist aber merkbar von Gräten durchzogen. Anica entwickelte deshalb ein Rezept: Filetieren, durch den Fleischwolf geben und im Braugartenbierteig ausbacken.



### Deklarationen

Schweinefleisch: Schweiz, Dörflingen | Fisch: Schweiz, Rhein & Bodensee | Rind: Schweiz  
Kinder sind uns wichtig. Wir beraten Sie gerne für Ihr perfektes & erschwingliches Gericht à 10.00 CHF.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.