

SAISONAL

Tagessuppe 🌿 🗨	12.-
Nüsslisalat 🍷 🌿 🍴 🍴 🍴 Französische Salatsauce, Champignons, Bio-Ei, Croutons	17.-
Fenchel-Orangen-Salat 🌿 🍴 Balsamico, Vanille, Dill	17.-
Tomaten-Zucchini-Gnocchi 🌿* 🍴* Thymian, Rucola, Olivenöl, Hartkäse*	31.-
Blumenkohl Benedict 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Hollandaise Sauce, Ofenkartoffeln, Blattspinat	36.-
Caramelchöpfli 🍷 🍷 Bio-Ei, Bio-Schlagrahm	12.-

LUNCH SPECIAL

bis 15 Uhr oder so lange es hat
mit Salat oder Suppe

19.-
+5.-

Montag, 2. März

Caponata Siciliana 🌿 🍷 🍷 🍴 🍴 🍴
Tomate, Stangensellerie, Kapernäpfel, Vollkorn-Penne

Dienstag, 3. März

Westindisches Vindaloo 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴
Quorn, Peperoncini, Basmatireis, Dattel-Chutney

Mittwoch, 4. März

Libanesisches Badingal 🌿* 🍴* 🍴* 🍴*
Ofenaubergine, Couscous, Bio-Joghurt*

Donnerstag, 5. März

Gemüse-Voressen 🍷 🍷 🍷 🍴 🍴 🍴
Rüebli, Knollensellerie, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln

Freitag, 6. März

Zucchini-Sesam-Schnitzel 🍷 🍷 🍷 🍴 🍴 🍴
Senfsauce, Broccoli, Rüebli



SÜSSER GENUSS

Mini Stracciatella-Mousse 🌿 🍴 Grand Cru Schokolade 70%, vegane Vanille Schlagcrème	6.50
Mini Bananen-Cupcake 🍷 🍴 🍴 Grand Cru Schokolade 70%, Bio-Schlagrahm, Vanillecrème	6.50

APÉRO

Mandarinen-Kardamom-Spritz Hiltl Prosecco, Ingwer, Ananas, Zitrone	14.-
Basil Spritz Hiltl Prosecco, Basilikum, Limette	14.-
Marrakesh Mule Tanqueray Gin, Ingwer, Zitrone, Kardamom	17.-
Hiltl Lager naturtrüb Schützengarten, 30cl oder 50cl	7.- 9.-
Hiltl Prosecco Glera, Italien, Treviso, Le Contesse	9.50

WEIN

	10cl	75cl
Thurgauer Kerner Chrachenfels Kerner, Schweiz, Thurgau, Weingut Landolt	9.-	59.-
Cuvée Oliver Zeter Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Deutschland, Pfalz	11.-	72.-

HAUSGEMACHT

	25cl	50cl
Blutorangen-Ananas-Saft	8.-	15.-
Mandarinen-Kardamom-Limo Ingwer, Ananas, Zitrone	6.-	9.-
Litschi-Apfel-Eistee Orange, Zitrone	6.-	9.-

HAPPY HOUR

IM HILTL BISTRO VON MO-FR
16-17:30 UHR, 1 GLAS PROSECCO CHF 5.-

