

Tomatencremesuppe Basilikumrahm	9.00
Kürbiscremesuppe Kernöl	9.00
Tagessuppe Gerne gibt unser Service Auskunft was es heute gibt...	8.50
Grüner Salat Blattsalat Dressing nach Wahl	9.00
Gemischter Salat Gemüsesalate Blattsalat Dressing nach Wahl	10.00
Nüsslisalat Schlossspeck gehacktes Ei	12.50
Rindstatar Kapern rote Zwiebeln Butter Brioche Toast	18.50

Felix-Burger	20.00
Hausgemachter Beef Burger Speck Tomaten Gurke Zwiebeln Salatblatt Pommes Frites	
Black Angus Burger	28.00
Brioche Bun Haussauce Speck Tomaten Cheddar Zwiebeln Spiegelei Salatblatt Pommes Frites	
Falafel Burger 	20.00
Kräutersauce Tomaten Zwiebeln Rucola Appenzellerkäse Pommes Frites	

Spätzlipfanne 	19.50
Apfelscheiben Rosenkohl Mascarpone	
Appenzeller Schweinssteak	29.00
Speck Tomaten Käse Teigwaren Gemüse	
Wiener Kalbsschnitzel	36.00
Preiselbeeren Pommes Frites Gemüse	
Fish & Chips	26.00
Zander Fischknusperli im Bierteig Pommes Frites Tartarsauce	
Fitnesssteller	25.00
Pouletbrust	
Rindstatar	28.50
Kapern rote Zwiebeln Butter Brioche Toast	

Margherita 	17.50
Tomatensauce Mozzarella Basilikum Olivenöl	
Verde 	19.00
Tomatensauce Mozzarella Gemüse Grana Padano Hobel Oregano	
Rustica	21.50
Tomatensauce Mozzarella Champignons Salami Schinken Oregano gehacktes Ei	
Felix	21.00
Tomatensauce Rohschinken rote Zwiebeln Mascarpone Rucola Trüffelöl Kapern	

Pinsa

Die Pinsa wurde bereits im antiken Rom zubereitet.

Die Ähnlichkeit zur klassischen Pizza ist verblüffend und doch handelt es sich um ein eigenständiges Gericht. Für die Herstellung einer Pinsa wird qualitatives Weizenmehl, Reismehl, Wasser, Hefestarter und Soja verwendet.

Gesund | Knusprig | Luftig | Leicht verdaulich