

Rädle in Hattnau

Neben unseren Klassikern wird unsere Karte durch wechselnde Tagesgerichte ergänzt.

Die Klassiker

» Brot und Spiele «

Oliven, selbstgemachtes Kräutersalz, Brot und Olivenöl

» Schmalzbrot «

» Gerauchtes Forellen- oder Felchenfilet «

(je nach Fang) mit Meerrettich und Butter

» Rindfleisch sauer «

Unsere Spezialität – klein aber fein

» Auf die Hand «

Belegtes Brot mit Rauchfleisch, Bergkäse, Zwiebeln und Gurken

» Speck am Stück «

mit Kren

» Von den Almen «

Kräuterkäse aus dem Ländle, Bergkäse aus Untermaiselstein, Antons Liebe von der Zurwies und Wällehäs aus dem Thurgau

» Schinkenquartett «

Wacholderschinken aus dem Allgäu, Vulcanospeck aus der Steiermark, Bresaola aus dem Trentin und Betznauer Rauchfleisch

» **Kassler** «

mit Sauerkraut

» **3 Rostbratwürste** «

mit Sauerkraut und Kren

» **Original Schweizer Käsefondue** « ab 2 Personen

Klassisch oder Gourmet (mit Ananas, Birne, Pfirsich, Trauben)

Süßes Ende

» **Hattnauer Traum** «

Leichte Joghurt-Sauerrahm-Creme

mit fruchtigem Himbeerspiegel und gerösteten Mandeln

» **Heiße Liebe** «

Vanilleeis mit heißen Himbeeren