



Vorspeisen / Starters :

Vorspeisensalat (<i>Tomate / Gurke / Radieschen / Zwiebel / Turnhallen-Dressing</i>) Small mixed salad (<i>tomato / cucumber / radish / onion / house dressing</i>)	8,50 €
Geräucherte Gänsebrust / Ruccola / Preiselbeer Espuma / weißer Rettich Smoked goose breast / garden rocket / lingonberry espuma / white radish	15,50 €
Gänseleber / Portwein / Kartoffel-Lauchpüree / Zwiebelmarmelade Goose liver / port / potato-leek-puree / onion marmelade	15,50 €
Karamellierter Ziegenkäse / Birnen Chutney / Feldsalat Caramelised goat's / pear chutney / lamb's lettuce	14,50 €

Suppen / Soups:

Maronensuppe / Bündnerfleisch Chestnut soup / grisons meat	9,50 €
---	---------------

Hauptgänge / Main courses:

Turnhallen-Burger (<i>BBQ Sauce / Cheddar / Salat / Tomate / Zwiebeln / Steakhaus-Pommes</i>) „Turnhallen-Burger“ (<i>BBQ Sauce / cheddar / salad / tomato / onions / chips</i>)	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb / Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren „Wiener Schnitzel“ / fried potatoes / cucumber salad / lingonberries	27,50 €
Striploin / Pommes / Salat / Kräuterbutter Steak / chips / salad / herb butter <i>Turnergröße / medium size 200g</i>	29,50 €
<i>Trainergröße / large size 300g</i>	35,50 €
Zwiebelrostbraten / hausgemachte Spätzle / Salat roast beef with onions / homemade spaetzle / salad	28,00 €



Hauptgänge / Main courses:

½ Ente in 2 Gängen / ½ duck in 2 courses: **33,50 €**

1: Entenbrust / Rahmwirsing / hausgemachte Spätzle

Duck breast / creamed savoy gabbage / homemade spaetzle

2: Keule / Jus / hausgemachter Kloß / Rotkohl (*incl. 0,2l Spätburgunder, Knab 2019*)

Leg / Jus / homemade potato dumpling / red gabbage (*incl. 0,2l Pinot Noir, Knab 2019*)

Kabeljau / Rote Beete- Meerrettich-Risotto / grüner Spargel **27,50 €**
Cod / beetroot-horseradish-risotto / green asparagus

Geschmorte Ochsenbäckchen / getrüffeltes Kartoffelpüree / glacierte Möhren **25,50 €**
Braised ox cheeks / truffled mashed potatoes / glazed carrots

Vegetarisch / Vegetarian:

Kässpätzle / Röstzwiebeln / Salat **18,00 €**
Spaetzle with cheese / roasted onions / salad

Spinatknödel / Pilz Rahm / Ruccola **17,50 €**
(*mit hausgeräuchertem Rinderschinken 19,50 €*)
Spinach dumplings / mushroom cream / garden rocket
(*with homemade beef ham on request 19,50€*)

Dessert:

Minidessert (wöchentlich wechselnd) **5,00 €**
Mini dessert (changes weekly)

Tonkabohnen Crème Brûlée / Orangensorbet **9,50 €**
Crème brûlée with tonka beans / orange sorbet

Schokoladen Lava Kuchen / Pflaumen-Zimteis **11,50 €**
Chocolate lava cake / plum-cinammon-ice cream



Turnhallen Menü / Menu:

Karamellierter Ziegenkäse / Birnen Chutney / Feldsalat
Caramelised goat's / pear chutney / lamb's lettuce

Kabeljau / Rote Beete- Meerrettich-Risotto / grüner Spargel
Cod / beetroot-horseradish-risotto / green asparagus

Tonkabohnen Crème Brûlée / Orangensorbet
Crème brûlée with tonka beans / orange sorbet

45,00 € pro Person / per person