AUTOHALLE

«Wir kochen am liebsten mit Produkten aus dem Zürcher Weinland und möchten ein Leuchtturm der Kulinarik in dieser wunderschönen Region sein.»

— MARKO PRÜSTEL, CHEF DE CUISINE

UNSER METZGER KLEMENZ SOMM

.

Der uns eine Qualität liefert, die man geniessen kann.

-

Schrofenhof, Kreuzlingen

UNSER BAUER RALF STUCKI

.

Der uns täglich mit dem Gemüse beliefert, das auf dem Acker gerade verfügbar ist. Stuckis Hof ist ein pestizidfrei produzierender Bauernhof, noch natürlicher als nach Bio-Standard.

-

Stuckis Hof, Oberwil

UNSER BÄCKER STEFAN KILCHSPERGER

.

Der mit uns das Autohalle-Sauerteigbrot entwickelt hat.

-

Kilchsperger, Kleinandelfingen

Und viele weitere Partner aus der Region, ohne die unser Angebot nicht möglich wäre.

Z`MITTAG

Vorspeisen

Spargelsalat 16
weisser und grüner Spargel / Vinaigrette / Croûtons

Suppe aus Flaacher Spargel 12
Croûtons und Schnittlauchöl

Hauptgänge

Lucie's Burger 28
Fries / Sbrinz Schaum / Speck / Coleslaw
Rind oder vegetarisch

Spare Ribs aus dem Smoker *Zubereitungszeit 15 min* 34
mit Chnoblibrot / Coleslaw

Entrecôte vom Rind 45
Fries / Gemüse / Kräuterbutter

Risotto mit Flaacher Spargel 28
Bärlauch / Radiesli / Sbrinz

Rindsfiletspiess vom Grill 52
Maisfries / Zwiebel Jus / Gemüse

QR-Code für Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH KOMMT AUS DER SCHWEIZ

MONTAG

Das Restaurant ist am Montag geschlossen

QR-Code für Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH KOMMT AUS DER SCHWEIZ

DIENSTAG, 23. April

Zum Starten

Erbsen Weissweinsuppe 9
mit Mais Crunch

Saisonsalat 9
mit Gemüse aus dem Weinland

Als Hauptsache

Poulet Involtini gefüllt mit Spargeln 26
mit Bärlauch Gnocchi und Kräutern

Polenta Schnitte 24
mit Ratatouille

Weinland Saisonsalatteller 19
mit Falafel

Dessert

Brownie 13
Salzkaramell / Sauerrahm Glace

Eiskaffee Autohalle 13
Gemixte Vanilleglace / Espresso / 2 cl Baileys

QR-Code für Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH KOMMT AUS DER SCHWEIZ

MITTWOCH, 24. April

Zum Starten

Erbsen Weissweinsuppe — 9
mit Mais Crunch

Saisonsalat — 9
mit Gemüse aus dem Weinland

Als Hauptsache

Hohrücken Steak vom Schwein — 26
mit Rosmarinkartoffel und Gemüse

Pochiertes Ei — 24
mit Spinat und Kartoffeln

Weinland Saisonsalatteller — 19
Mit Rüebli und Nüssen

Dessert

Brownie — 13
Salzkaramell / Sauerrahm Glace

Eiskaffee Autohalle — 13
Gemixte Vanilleglace / Espresso / 2 cl Baileys

QR-Code für Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH KOMMT AUS DER SCHWEIZ

DONNERSTAG, 25. April

Zum Starten

Erbsen Weissweinsuppe 9
mit Mais Crunch

Saisonsalat 9
mit Gemüse aus dem Weinland

Als Hauptsache

Gebratene Ente «Asiatisch» 26
Mit Gemüse Mie Nudeln

Gebackene Tomate 24
mit Risoni Gemüseragout

Weinland Saisonsalatteller 19
mit Sesam Poulet

Dessert

Brownie 13
Salzkaramell / Sauerrahm Glace

Eiskaffee Autohalle 13
Gemixte Vanilleglace / Espresso / 2 cl Baileys

QR-Code für Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH KOMMT AUS DER SCHWEIZ

FREITAG, 26. April

Zum Starten

Erbsen Weissweinsuppe 9
mit Mais Crunch

Saisonsalat 9
mit Gemüse aus dem Weinland

Als Hauptsache

Skandinavische Dorschfilet Knusperli 26
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartare

Vegetarisches Moussaka 24
mit Aubergine und Sbrinz

Weinland Saisonsalatteller 19
Nach «Panzanella Art» mit Chorizo

Dessert

Brownie 13
Salzkaramell / Sauerrahm Glace

Eiskaffee Autohalle 13
Gemixte Vanilleglace / Espresso / 2 cl Baileys

QR-Code für Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH KOMMT AUS DER SCHWEIZ