

Menü
Inspirationen
2018/19

Winter neun

Im Olivenöl gebratenes Saiblingsfilet
mit marinierten Avocado-Mangotatar

Limone-Ravioli mit brauner Butter
und gehobelter Belperknolle

Am Stück gegartes Swiss Prim Kalbsnierstück
an Thurgadossauce mit Apfelwürfel
dazu Kartoffel-Kürbisstock
und buntes Wintergemüse

Schokoladen Küchlein mit flüssigem Kern
dazu Vanilleglace und geschmorte Ananas

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang

Fr. 95.00 Fr. 85.00

Alles inklusive: Menü, Mineral, Wein, Kaffee

Fr. 135.00 / Fr. 125.00

Winter zehn

Knackiger Eisberg Salat „Caesar“
gebratenem Speck, Brotcroûtons und Parmesan

Gelbe Thai-Curryschaumsuppe

Gebratenes Maispouardenbrüstli
an kräftiger Cipolottijus
mit Chardonnay-Pestorisotto
und geschmolzenen Honigtomaten

Kokosnuss-Mangoparfait
an erfrischender Himbeer-Joghurt Lassi

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang

Fr. 65.00 / Fr. 55.00

Alles inklusive: Menü, Mineral, Wein, Kaffee

Fr. 105.00 / Fr. 95.00

Menü
Inspirationen
2018/19

Winter drei

Bunter gemischter Wintersalat
mit sautierten Pilzen

Beat Josts Weinschaumsuppe

Marinierter Kalbsbraten

12 Std. bei 85° auf 72° Kerntemperatur weichgegart
an Kräuterrahmsauce
dazu Kartoffelgratin
und buntes Wintergemüse

Thurgauer Süssmostcreme
mit zartschmelzendem Apfelsorbet

Menü 4 Gang / Menü 3 Gang

Fr. 69.00 Fr. 59.00

Alles inklusive: Menü, Mineral, Wein, Kaffee

Fr. 115.00 / Fr. 100.00

Winter vier

Gebratenes Zanderfilet
an pikanten Gemüse-Cous-Coussalat

Zitronengrasschaumsuppe mit Kokosnussglace

Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
mit brauner Butter und gehobelter Belper Knolle

Am Stück gegartes Lammnierenstück
an Kräuterjus mit Kürbiskernkruste
dazu Ratatouillegemüse
und kleine Bratkartoffeln

Dessert „Trilogie“
mit Mousse, Sorbet und frischen Früchten

Menü 5 Gang / Menü 4 Gang

Fr. 85.00 Fr. 75.00

Alles inklusive: Menü, Mineral, Wein, Kaffee

Fr. 125.00 / Fr.115.00