

Herbst 2017

Menüvorschläge ab 10 Personen-Nur ein Menü wählbar

Oder Sie entscheiden sich für unser Überraschungsmenü

Vorspeisen:

Hokaido Kürbiscremesuppe/Crevetten/Limonenöl	12.50
Rieslingschaumsuppe/Klosterkäse	10.50
Rotkrautschaumsuppe/Jakobsmuschel/Zitronengras	12.50
Sauerkrautschaumsüppchen/geräucherte Entenbrust	11.50
Curryschaumsuppe/Kokosmilch/Zitronengras	10.80
Blattsalat mit gebratenem Kürbis & Kernen	9.80
Gemischter Saisonsalat mit Kürbiskernöldressing	10.50
Gebratener Pulpo/Kräutersalat/Knoblauch/Chili	19.80
Wachsweicher Lachs/Schnittlauchsauce/Zucchetti	21.80
Kalbsfilettatar/Salat/Toastbrot	24.50
Whisky Rauchlachs/Mangosalat/Kräuter	22.80
Blattsalat/Avokado/Chilenische Crevetten	19.80
Rindsfiletcarpaccio/Trüffelöl/Limone/Salat	22.80
Piemontaiser Fleischravioli/getrocknete Tomaten	21.80
Kürbisravioli/Parmaschinken/Datteln	19.80
Ziegenkäseravioli/Lammfilet	22.80
Steinpilz Ravioli/Preiselbeerjus	21.80
Orangenrisotto/Entenbrust/Zitronenthymian	21.80
Rotbarbe/geschmorter Fenchel/schwarze Oliven	21.80
Zanderfilet/Tomaten-Burrata/Kresse	21.80

Hauptgänge:

Hackbraten/Trüffelbutter Kartoffelstock/Gemüse	38.00
Maispouardenbrust/ Steinpilzravioli/Lauch	
36.00	
Rehrücken/ Cacao/Szechuanpfeffer/Rotkraut/Spätzli	52.00
Kalbssteak/Pulpo/Krautstiel/Tomatengnocchi	47.00
Lammrack/Provençale/Safranrisotto/Gemüse	44.00
St.Pierre Filet/Tomaten/Oliven/Rahmtagliolini	44.00
Angus Rindsfilet/Ochsenschwanzragout/Tagliolini	55.00
Zanderfilet/Prosecco-Rahmsauerkraut/Oliven/Tomaten	40.50
Swiss Prim Schweinsrack/Kartoffel-Gemüsegröstl	37.00
Kalbskotelett/Salbeibutter/Bratkartoffeln/Gemüse	47.00
Kalbsgeschnetzeltes/Pilzrahmsauce/Tagliatelle	39.00
Olma-Kalbsbratwurst/Bratkartoffeln/Zwiebelsauce	23.80
Geschm. Kalbsbäggli/Trüffelöl-Kartoffelstock/Gemüse	45.00
Brasato in Barolo/Spätzli/Gewürzratatouille	38.00
Geschm. Kalbshaxe/Tomatengnocchi/Brokkoli	39.00
Rindsfilet/Riesencrevette/ Safranrisotto/Gemüse	55.00
Poulet/grünes Thai Curry/Gemüse/Parfumreis	37.00
Zwiebelrostbraten/Kartoffeln/Grüne Bohnen	39.50

Desserts:

Sidämänteli/frische Früchte	9.80
Schokoladenmousse/Thurgauer Beeren	10.50
Limonencreme/frische Früchte	10.50
Schokoladenkuchen/Joghurtglace	13.50
Marillenknödel/Caramelglace	12.50
Käsevariation/Birrebrot	14.50
Zimtparfait/Balsamicozwetschgen	12.50
Honigkirschen/Baumnussglace	11.50
Gebrannte Creme/Merinque	9.80
Mini Bananen/Vanille/Curry/Joghurtglace	10.50
Ananas Carpaccio/Bananenglace/Akazienhonig	11.50
Apfelstrudel mit Caramelglace	10.50
Warme Honigkirschen/Zimtglace	11.50
St. Galler Apfeltörtli/Honigparfait	13.50
Kürbiskernparfait/Balsamico Zwetschgen	12.50
Orangencarpaccio mit Baumnussglace	11.50

4 Gänge -5 sfr./5 Gänge -10 sfr./6 Gänge -15 sfr.