

Sommer 2019

Menüvorschläge ab 10 Personen-Nur ein Menü wählbar.

Oder Sie entscheiden sich für unsere flexible Überraschungsmenüvariante bei welchem jeder Gast sagen kann was er nicht gerne hat.

Vorspeisen:

<i>Rieslingschaumsuppe mit St.Galler Klosterkäse</i>	11.80
<i>Schaumsuppe vom Radiesschengrün mit Tunatatar</i>	14.80
<i>Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing</i>	12.80
<i>Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen</i>	11.80
<i>Salsicciaravioli mit gebratenem Pak Choi & Koriander</i>	23.80
<i>Alaska Wildlachsvariation mit Dill & Gurke</i>	25.80
<i>Thunfischtatar mit Sour Cream & Avokado</i>	24.50

Hauptgänge:

<i>Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art mit Kartoffelpüree & Marktgemüse</i>	39.80
<i>Swiss Prim Schweinsrack im Ganzen im Ofen gegart mit Honig & Rosmarin mit Quarkspätzli & Gemüse</i>	39.80
<i>Kalbstafelspitz „sous vide“ gegart mit Linsenvinaigrette Meerrettich-Kartoffelstock und Wurzelgemüse</i>	45.00

*Irishes Rindsfiletmedallion vom Grill mit
Kalbsbagge , Quarkspätzli und Schmorgemüse* 54.00

*Kalbsfilet im Kräutermantel ^{CH} mit Szechuanpfeffer,
Kartoffelgratin & Gemüse vom Markt* 52.00

Desserts:

Sidämänteli mit frischen Früchte 11.00

Schokoladenkuchen mit Joghurtglace 15.50

Marillenknödel mit Caramelglace 14.80

Käsevariation mit Früchtebrot vom Fäger 16.00

Thurgauer Erdbeergratin mit Erdbeersorbet 14.80

Schokoladenmousse mit Thurgauer Beeren 14.80

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