

## Sommer 2020

**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:

Rieslingschaumsuppe mit St.Galler Klosterkäse	11.80
Schaumsuppe vom Radiesschengrün mit Tuna	14.80
Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing	13.80
Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen	12.80
Salsicciaravioli mit gebratenem Pak Choi & Koriander	23.80
Alaska Wildlachsvariation mit Dill & Gurke	25.80
Thunfischtatar mit Sour Cream & Avokado	24.50

### Hauptgänge:

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

Irishes Rindsfiletmedallion vom Grill mit  
Kalbsbagge , Quarkspätzli und Schmorgemüse 56.00

Kalbsfilet im Kräutermantel <sup>CH</sup> mit Szechuanpfeffer,  
Kartoffelgratin & Gemüse vom Markt 56.00

Desserts:

Sidämänteli mit frischen Früchte 11.00

Schokoladenkuchen mit Joghurtglace 15.50

Marillenknödel mit Caramelglace 14.80

Käsevariation mit Fruchtebrot 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.**