

Winter 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>Kürbis-Zitronengrasschaumsüppchen mit Crevetten</i>	12.80
<i>Schwarzwurzelschaumsuppe mit Trüffelbutter</i>	12.80
<i>Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing</i>	12.80
<i>Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen</i>	11.80
<i>Salsicciaravioli mit eingelegten Shi-Takepilzen</i>	23.80
<i>Alaska Wildlachsvariation mit Dill & Gurke</i>	25.80
<i>Hausgemachte Gänseleberterriner mit Quittenchutney</i>	26.50

Hauptgänge:

<i>Hausgemachter Hackbraten an Steinpilzrahmsauce mit Quarkspätzli & Marktgemüse</i>	39.80
<i>Rehrückenmedallions mit Schokoladensalz gebraten Apfelrotkraut und gebratene Kartoffelgnocchi</i>	56.00
<i>Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse-Barolojus mit Pappardelle und gebratenen Pilzen</i>	45.00

*Rindsfiletmedallion vom Grill mit gegrilltem Rocklobster,
Paellarisotto & Brokkoli* 59.00

*Kalbsrücken sous vide gegart an 2erlei Saucen
mit getrüffeltes Kartoffelpüree & Gemüse vom Markt* 55.00

Desserts:

Sidämanteli mit frische Früchte 11.00

Schokoladenkuchen mit Joghurtglace 15.50

Marillenknödel mit Caramelglace 14.80

Käsevariation mit Früchtebrot vom Füger 16.00

Schokoladenprofitaroles mit Sauerrahmglace 11.80

Schokoladenmousse mit Thurgauer Beeren 14.50

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