

## Winter 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
Kürbis-Zitronengrasschaumsüppchen mit Crevetten	14.50
Schwarzwurzelschaumsuppe mit Trüffelbutter	12.80
Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing	13.80
Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen	12.80
Salsicciaravioli mit eingelegten Shi-Takepilzen	23.80
Alaska Wildlachsvariation mit Dill & Gurke	25.80
Hausgemachte Gänseleberterriner mit Quittenchutney	26.50

### Hauptgänge:

Hausgemachter Hackbraten an Morchelrahmsauce mit Quarkspätzli & Marktgemüse	42.00
Rehrückenmedallions mit Schokoladensalz gebraten Apfelrotkraut und gebratene Kartoffelgnocchi	56.00
Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse-Barolojus mit Pappardelle und gebratenen Pilzen	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:

Sidämänteli 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.**