

Winter 2018

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	12.80
Schwarzwurzelschaumsuppe mit Trüffelbutter	12.80
Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing	11.50
Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen	10.50
Brasato Ravioli mit Rindsfiletcarpaccio	23.80
Balik Rauchlachsvariation mit Dill & Gurke	25.80
Hausgemachte Gänseleberterriner mit Quittenchutney	26.50

Hauptgänge:

Hausgemachter Hackbraten an Steinpilzrahmsauce mit Quarkspätzli & Marktgemüse	39.80
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 58.00

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

Desserts:

Sidämänteli mit frische Früchte 10.80

Schokoladenkuchen mit Joghurtglace 13.80

Marillenknödel mit Caramelglace 13.80

Käsevariation mit Früchtebrot vom Füger 15.80

Tiramisu mit warmen Honigkirschen 12.50

Schokoladenprofitaroles mit Sauerrahmglace 11.80

Schokoladenmousse mit Thurgauer Beeren 14.50

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