

Herbst 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
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 Grossmutter Art mit Kartoffelpüree & Marktgemüse	39.80
Brasato In Barolo (Rindsschmorbraten) mit getrüffeltem Polenta und Gewürzratatouille	37.50
Geschmorte Kalbshaxe mit Wurzelgemüse-Barolojus mit Pappardelle und gebratenen Pilzen	42.00

Rindsfiletmedallion vom Grill mit geschmorter Kalbsbagge , Quarkspätzli und mediterranes Gemüse	54.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Kalbsrücken sous vide gegart an 2erlei Saucen mit Pappardelle & Gemüse vom Markt	52.00
----------------------------------------------------------------------------------	-------

Desserts:

Sidämänteli mit frische Früchte	10.80
---------------------------------	-------

Schokoladenkuchen mit Joghurtglace	13.80
------------------------------------	-------

Marillenknödel mit Caramelglace	13.80
---------------------------------	-------

Käsevariation mit Früchtebrot vom Fäger	15.80
-----------------------------------------	-------

Tiramisu mit warmen Honigkirschen	12.50
-----------------------------------	-------

Schokoladenprofitaroles mit Sauerrahmglace	11.80
--------------------------------------------	-------

Thurgauer Erdbeergratin mit Erdbeersorbet	14.50
-------------------------------------------	-------

Schokoladenmousse mit Thurgauer Beeren	14.50
----------------------------------------	-------

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