

Sommer 2010:  
Menüvorschläge für Gruppen ab 12 Personen

1. Frische Tomatencremesuppe mit  
Basilikum - Olivenöl & Sauerrahm  
\*\*\*\*\*  
Mistkratzerli vom Grill  
mit Mediterranem Risotto und Gemüsespiessli  
\*\*\*\*\*  
Marinierte Thurgauer Erdbeeren  
mit Vanilleglace **CHF 52.00**
  
2. Knoblauch-Basilikumschaumsuppe  
mit Limonen-Olivenöl  
\*\*\*\*\*  
Swiss Prim Schweinskotelett vom Grill  
mit Tomaten, Oliven, Brokkoli  
und Baked Potatoe mit Sour Cream  
\*\*\*\*\*  
Süssmostcreme mit Calvados  
und Apfelstückchen **CHF 58.00**
  
3. Thunfischcarpaccio mit 6 jährigem Apfel-Balsamico  
und schönem Salatbouquet  
\*\*\*\*\*  
Osso Bucco „Cremolata“  
mit Safranrisotto und buntem Gemüse  
\*\*\*\*\*  
Sorbet mit frischen Beeren **CHF 62.00**
  
4. Tomaten-Büffelmorzzarella Türmchen  
„Auf meine Art“  
\*\*\*\*\*  
Zanderfilet auf der Hautseite gebraten  
mit Kapernäpfel und frischen Kräutern  
auf Curry-Kartoffelgemüse  
\*\*\*\*\*  
Limonencrêpe mit frischen Beeren **CHF 65.00**