

Sommer 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
Kresseschaumsüppchen mit isländischem Saiblingtatar	12.80
Gemischter Saisonsalat mit Balsamicodressing	11.50
Blattsalat der Saison mit gerösteten Kernen	10.50
Osso Bucco Ravioli an brauner Butter mit Salbei	21.80
Balik Rauchlachsvariation mit Dill & Gurke	25.80
Thunfischtatar mit Sour Cream & Avokado	24.50

Hauptgänge:

Hausgemachter Hackbraten Grossmutter Art mit Kartoffelpürée & Marktgemüse	39.80
Swiss Prim Schweinsrack im Ganzen im Ofen gegart mit Honig & Rosmarin mit Kartoffelgratin & Gemüse	39.80
Kalbstaufelspitz „sous vide“ gegart mit Linsenvinaigrette Meerrettich-Kartoffelstock und Wurzelgemüse	45.00

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.