



Mittwoch 08.05.2024

Menü N°1

Bunt gemischter Salat
Melonenwürfel

Erbsenschaumsuppe | Croutons

Riesling-Risotto | Grüne Thurgauer Spargel
Geschmolzene Tomaten | gehobelte Belperknolle

27

Menü N°2

Bunt gemischter Salat
Melonenwürfel

Erbsenschaumsuppe | Croutons

Schweizer Pouletbruststreifen | Stroganoff Sauce
Broccoli | knusprige Rösti

32

Business Menü N°3

Bunt gemischter Salat
Melonenwürfel

Erbsenschaumsuppe | Croutons

Zanderfilet in Kräuterkruste
Beluga-Currylinsen | neue Kräuterkartoffel

42

Business Menü N°4

Bunt gemischter Salat
Melonenwürfel

Erbsenschaumsuppe | Croutons

Zartes Kalbs-Paillard vom Grill | Kräuterbutter
Grüne Thurgauer Spargel | Safran-Risotto

42

INFOS ZUM TAUSCHEN

Unsere beliebte Weinschaumsuppe anstatt Tagessuppe: Aufpreis 6

Tages-Vorspeise anstatt Menüsalat oder Tagessuppe: Aufpreis 10

Vorspeise / Suppe

Sommerblattsalat | gebeizte Lachsstreifen
Mango | Avocado Würfel

15

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

15

Tages-Dessert

Marinierte Thurgauer Erdbeeren
Zartschmelzendes Sauerrahmglace | Brownie

10



Kleine Tages-Schlemmereien

| | klein | gross |
|--|-------------|-------------|
| Risotto Frühlings-Morchel Risotto grüner Spargel gehobelte Belperknolle | 34 | 39 |
| Schnitzel Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet Preiselbeermarmelade knusprig gebackene Kartoffelstäbchen | 39 | 44 |
| Kalbskopfbäggli Geschmortes Kalbskopfbäggli Bärlauch-Quadrolini Ratatouille-Gemüse | 39 | 44 |
| Stroganoff Black Angus-Rindsfiletwürfel Stroganoffsauce Knusprige Rösti | 42 | 47 |
| Eglifilets Eglifilets im Ittinger Bierteig Apfel-Chutney oder Sauce Tartar Kartoffeln | 38 | 43 |
| Zarte Leberli Gebratenes Kalbsleberli frische Kräuter Knusprige Rösti | 39 | 44 |
| Marinierter Kalbsbraten 12 Std bei 85° auf 73° Kerntemperatur weichgegart Kräuterrahmsauce Gemüse Kartoffelgratin | 36 | 41 |
| Black Angus-Gourmet Rindsfiletsteak Rotweinschalotten grüne Pfeffersauce Gemüse Kartoffelgratin | 120gr 53 | 160gr 60 |

Bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit beraten wir Sie gerne über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz / *Amerika (* kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein),
Schweinefleisch, Kalbfleisch, Geflügel: Schweiz, Fisch: Schweiz / Estland / Russland, Crevetten: Vietnam,
Lamm: Australien / Neuseeland – kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.