



## Gourmet-Menü

Die schönste Art,  
unsere marktfrische Küche  
zu präsentieren

**Gebeitzte Lachs-Rose | Dill Senf**  
Avocado Mango Salat

\*\*\*

**Weinschaumsuppe**

\*\*\*

**Gebratenes Saibling Filet**  
Safran Espuma | Erbsencreme

\*\*\*

**Morchel-Triangolini**  
Gehobelte Belper Knolle | braune Butter

\*\*\*

**Zartrosa gebratenes Black-Angus Rindsfilet**  
Speck-Jus | Dörrtomaten-Risotto  
Grüne Thurgauer Spargeln

\*\*\*

**Zitronengras-Pannacotta | Passionfruchtconfit**  
Ofenfrischer Brownie

Oder

**Jumi Rohmilchkäse**  
Chutney | Früchtebrot

**MENÜ 3-GANG**

80

**MENÜ 4-GANG**

90

**MENÜ 5-GANG**

100

**MENÜ 6-GANG**

110



## Weinempfehlung

Die schönste Art,  
unsere erlesenen Weine  
zu präsentieren

**Unsere Empfehlung passend zum Menü**

**WEISSWEIN**

**LUGANA DOC**  
Domini Veneti  
(Trebbiano)  
Veneto | Italien

fruchtig | aromatisch | floral  
harmonisch langanhaltender Abgang

1dl 8

7.5dl 54

**ROTWEIN**

**PIASTRAIA BOLGHERI SUPERIORE**  
Bolgheri DOC  
Michele Satta  
(Syrah, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Kräftig | würzig | aromatisch  
Noten von Leder | Tabak | Holz  
dunkle Beeren  
18 Monate in Barriques ausgebaut

1dl 14

7.5dl 89

Schön, dass Sie bei uns sind.  
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

Ihr goldenes Kreuz Team.