



Freitag 17.05.2024

Menü N°1

Marinierter Tomaten-Bohnensalat
Büffelmozzarella | Basilikum

Kartoffel-Lauchschaumsuppe | Schnittlauch

Chardonnay-Risotto | gehobelte Belperknolle
Grüne und Weisse Thurgauer Spargel

27

Menü N°2

Marinierter Tomaten-Bohnensalat
Büffelmozzarella | Basilikum

Kartoffel-Lauchschaumsuppe | Schnittlauch

Gebratenes Lachsfilet | Zitronenschaum
Auberginen-Zucchini Ragout | Pilawreis

32

Business Menü N°3

Marinierter Tomaten-Bohnensalat
Büffelmozzarella | Basilikum

Kartoffel-Lauchschaumsuppe | Schnittlauch

Gebratene Wildfang-Riesencrevette
Spinat | Tomatenschaum | Tagliatelle

42

Business Menü N°4

Marinierter Tomaten-Bohnensalat
Büffelmozzarella | Basilikum

Kartoffel-Lauchschaumsuppe | Schnittlauch

Geschmorte Rindshuftspitz
Spargel | Morchel- Bramata Polenta

42

INFOS ZUM TAUSCHEN

Unsere beliebte Weinschaumsuppe anstatt Tagessuppe: Aufpreis 6
Tages-Vorspeise anstatt Menüsalat oder Tagessuppe: Aufpreis 10

Vorspeise / Suppe

Datteltomatensalat | Büffelmozzarella
Basilikum | Tessiner Rohschinken

15

Unsere beliebte Weinschaumsuppe

15

Tages-Dessert

Luftiges Toblerone Mousse
Geschmorte Ananas | Kalamansi-Sorbet

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.