

MITTAGSMENU



Zu den Mittagsmenus servieren wir Tagessuppe und Tagessalat
The menus will be served with soup of the day and salad

FLEISCH 29

Wiener Schnitzel vom Kalb mit würzigem Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Wiener Schnitzel of veal with potato salad and cranberries

FISCH 32

Saiblingsfilet gebraten auf Keniabohnen und Eierschwämmli mit Salzkartoffeln
Fried char filet on kenya beans and chanterelles with boiled potatoes

PASTA 25

Fussili al ragout mit Hackfleisch und Gemüse
Fussili al ragout with minced meat and vegetables

CURRY 28

Massaman-Lamm-Curry mit Basmatireis
Massaman lamb curry with basmati rice

DESSERTS

Tagesdessert 7.50
dessert of the day

MINI-DESSERTS

Eins, zwei oder drei? Die Mini-Desserts lassen sich herrlich zu einer Eigenkreation kombinieren

Preis pro Stück CHF 6.50

Tira-mi-su — ein italienischer Traum
It's Italy's favourite

Crème brûlée mit Bio-Rohrzucker flambiert
flambé with brown sugar

Toblerone-Mousse weiss mit Fruchtsauce
White chocolate mousse with fruit sauce

Schokoladenmousse dunkel mit Crème double
Brown chocolate mousse with crème double

Kokosnuss - Panna cotta Mango-Passionsfruchtsauce
Coconut - panna cotta with mango-passionfruit sauce



BUDDHA BOWL

Falafel | Avocado | Mango | Edamame 16
 Granatapfel | Koriander | Minze
 + Royal Rauchlachs + 13
 + Krevettenspiess + 13
 + mariniertes & grilliertes Tofu + 10
 + hausgemachte Frühlingssrolle + 6.50
Buddha Bowl with falafel | mango | edamame pomegranate | mint
 + royal salmon + 13
 + crevettes + 13
 + marinated & grilled tofu + 10
 + homemade springroll + 6.50



SUPPEN

Weissweinsuppe 11
 aus Arenenberger Müller-Thurgau
 Sesam-Grissini
White wine soup — from local white wine sesame grissini

Kalte Karotten-Zitronen-Suppe 12
 Sherry | Joghurt | Minze | marinierte Zucchini-Kugeln
Cold carrot-lemon soup — sherry | yogurt | mint marinated zucchini balls

VORSPEISEN

Salat von Flusskrebse 20
 Orangenfilets | Avocado | Gurke | Dill
Crayfish salad | orange filets | avocado | cucumber | dill

Asiatischer Rindfleisch-Salat 22
 Zartes Rindfleisch | Wokgemüse | Glasnudeln
Asian beef salad | vegetables asian style | glass noodles

Lindensalat 11
 Knackige Blatt- und Gemüsesalate | Hausdressing
Mixed salad—Lettuce and vegetables salad | house dressing

HAUPTGÄNGE

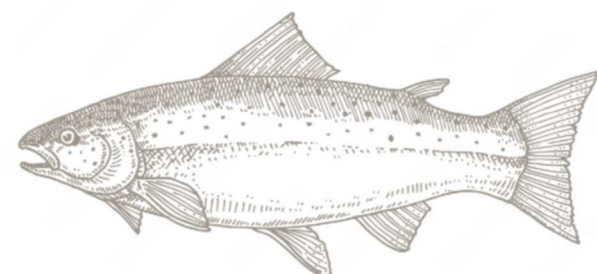
US-Rindsfilet Teriyaki 64
 Teriyaki-Marinade | Wokgemüse | Asia-Nudeln
Sirloin of US-beef Teriyaki | vegetables from the wok Asia-noodles

Lamm-Médailles Provençales 37
 Rotweinjus | Steinpilz-Pesto | Keniabohnen
Lamb medallions with herbs | red wine sauce pesto of ceps | green beans

Cordon Bleu vom Thurgauer Landschwein 38
 Vom Schwein | Schweizer Bergkäse | Kochschinken | Marktgemüse
Cordon-bleu of pork | Swiss cheese | ham | vegetables

Tatar vom Simmentaler Rind Vorspeise 25 | 36
 Steinpilzpesto | Trüffelöl | Rucola | Parmesansplitter
Porcini pesto | Truffle oil | Rocket | Parmesan

Rotes Thai-Curry 32
 Pouletfleisch | Gemüse | Pilze | Basmatireis
Red Thai Curry with chicken | mushrooms | vegetables | basmati rice



Zanderfilet 35
 gebraten | Mandelbutter | Blattspinat
Pike-perch fried with butter and almonds | leaf spinach

Eglifilets 45
 gebacken | Tartarsauce
deep-fried | Tartar sauce



Beilagen / Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln
 Pommes frites | Kartoffelgratin | Risotto

noodles | basmati rice | steamed potatoes french fries | gratinated potatoes | risotto