

# MITTAGSMENU

<b>Tagessuppe</b>	6.50
<i>Soup of the day</i>	
<b>Tagessalat</b>	7.50
<i>Salad of the day</i>	
<b>ASIA</b>	28
Nudelgericht mit Fisch	
Fischfilets   Krevetten   Tagliatelle	
<i>Fish fillets   shrimps   noodles</i>	
<b>VEGI</b>	22
Spätzlipfanne   Marroni   Steinpilze   Rosenkohl	
<i>Spaetzli pan   chestnuts   porcini mushrooms</i>	
<i>Brussels sprouts</i>	
<b>FLEISCH</b>	25
Rippli   Speck   Wurst   Sauerkraut   Salzkartoffeln	
<i>ribs   bacon   sausage   sauerkraut   boiled potatoes</i>	
<b>CURRY</b>	32
Rotes Thai-Curry   Pouletfleisch   Gemüse   Pilze	
Basmatireis	
<i>Red Thai Curry with chicken   mushrooms   vegetables</i>	
<i>basmati rice</i>	



# BUDDHA BOWL

Falafel   Avocado   Mango   Edamame	16
Granatapfel   Koriander   Minze	
<i>Buddha Bowl with falafel   avocado   mango</i>	
<i>edamame   pomegranate   coriander   mint</i>	



## Bowl Extras

Royal Rauchlachs	13
<i>Royal salmon</i>	
Krevettenspiess	13
<i>Shrimps skewer</i>	
hausgemachte Frühlingssrolle	6.50
<i>Home made springroll</i>	



# VORSPEISEN

<b>Salat von Flusskrebsen</b>	20
Orangenseiten   Avocado   Gurke   Dill	
<i>Crayfish salad   orange filets   avocado   cucumber</i>	
<i>Dill</i>	
<b>Lindensalat</b>	11
Knackige Blatt- und Gemüsesalate   Hausdressing	
<i>Mixed salad—Lettuce and vegetables salad   house</i>	
<i>dressing</i>	
<b>Weissweinsuppe</b>	11
aus Arenenberger Müller-Thurgau   Sesam-Grissini	
<i>White wine soup — from local white wine</i>	
<i>sesame grissini</i>	
<b>Randen-Apfel-Himbeersuppe</b>	14
mit frischem Meerrettich	
<i>Apple-beetroot-raspberry soup with horse radish</i>	
<b>Tom Kha Gung</b>	16
mit glasierten Crevetten   asiatisches Gemüse	
<i>with glazed shrimps   asian vegetables</i>	



# DESSERTS

<b>Tagessdessert</b>	7.50
<i>dessert of the day</i>	

## Mini-Desserts

Eins, zwei oder drei? Die Mini-Desserts lassen sich herrlich zu einer Eigenkreation kombinieren  
 Preis pro Stück CHF 6.50

**Marroni 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*

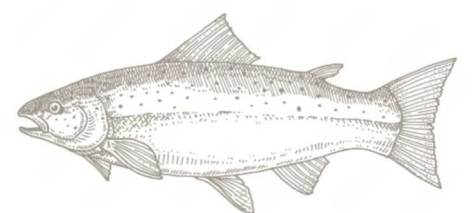
**Schokoladenmousse** dunkel mit Crème double  
*Brown chocolate mousse with crème double*

**Panna cotta** mit Himbeersauce  
*Panna cotta with raspberry sauce*

# HAUPTGÄNGE



<b>US-Rindsfilet Teriyaki</b>	64
Teriyaki-Marinade   Wokgemüse   Sesam-Reis	
<i>Sirloin of US-beef Teriyaki   vegetables from the wok</i>	
<i>Sesame-rice</i>	
<b>Lamm-Médallions Provençales</b>	37
Rotweinjus   Steinpilz-Pesto   Keniabohnen	
<i>Lamb medallions with herbs   red wine sauce</i>	
<i>pesto of ceps   green beans</i>	
<b>Tatar vom Simmentaler Rind</b>	Vorspeise 25   36
Steinpilzpesto   Trüffelöl   Rucola   Parmesansplitter	
<i>Porcini pesto   Truffle oil   Rocket   Parmesan</i>	
<b>Cordon Bleu vom Thurgauer Landschwein</b>	38
Schweizer Bergkäse   Kochschinken   Marktgemüse	
<i>Cordon-bleu of pork   Swiss cheese   ham   vegetables</i>	



<b>Zanderfilet</b>	35
gebraten   Mandelbutter   Blattspinat	
<i>Pike-perch fried with butter and almonds   leaf spinach</i>	
<b>Eglifilets</b>	45
gebacken   Tartarsauce	
<i>deep-fried   Tartar sauce</i>	
<b>Sashimi vom Lachs</b>	32
Royal Lachs   Wokgemüse   Koriander   Wasabi	
knusprige Frühlingssrolle	
<i>Sashimi of salmon   asian vegetables   spring roll</i>	
<i>coriander   wasabi</i>	



## Beilagen | Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln  
 Pommes frites | Kartoffelgratin  
*noodles | basmati rice | steamed potatoes*  
*french fries | gratinated potatoes*