

MITTAGSTISCH

Tagessuppe	6.50
<i>Soup of the day</i>	
Tagessalat	7.50
<i>Salad of the day</i>	
TAGESMENU	25
täglich wechselnd <i>daily changing</i>	
FLEISCH	29
Scalopine al limone Marktgemüse Tagliatelle <i>Lemon scalopine vegetables Tagliatelle</i>	
FISCH	32
Red Snapper gebraten Tomaten-Risotto Rucola Parmesan <i>Red snapper Tomato Risotto Arugula Parmesan</i>	
VEGI	25
Hausgemachte Zitronen Ravioli frischer Blattspinat <i>Homemade lemon ravioli fresh spinach leaves</i>	
CURRY	29
Indisches Curry Krevetten Gemüse Kokosmilch Basmatireis <i>Indian curry shrimps vegetables coconut milk Basmati rice</i>	



BUDDHA BOWL

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



Bowl Extras

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



VORSPEISEN

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

DESSERTS

Tagesdessert	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

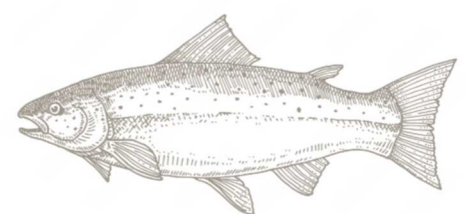
Schokoladenmousse dunkel mit Crème double
Brown chocolate mousse with crème double

Panna cotta mit Himbeersauce
Panna cotta with raspberry sauce

HAUPTGANG



US-Rindsfilet Teriyaki	64
Teriyaki-Marinade Wokgemüse Sesam-Reis <i>Sirloin of US-beef Teriyaki vegetables from the wok Sesame-rice</i>	
Lamm-Médallions Provençales	37
Rotweinjus Steinpilz-Pesto Keniabohnen <i>Lamb medallions with herbs red wine sauce pesto of ceps green beans</i>	
Tatar vom Simmentaler Rind	Vorspeise 25 36
Steinpilzpesto Trüffelöl Rucola Parmesansplitter <i>Porcini pesto Truffle oil Rocket Parmesan</i>	
Cordon Bleu vom Thurgauer Landschwein	38
Schweizer Bergkäse Kochschinken Marktgemüse <i>Cordon-bleu of pork Swiss cheese ham vegetables</i>	
Rotes Thai-Curry	32
Pouletfleisch Gemüse Pilze <i>Red Thai Curry with chicken mushrooms vegetables</i>	



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



Beilagen | Side dishes

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