

# LUNCH-TIME

## 3-Gang-Menu

Wählen Sie aus den Gängen:

Suppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Hauptgang

\*\*\*

Dessert

3 Gänge - 27.50



Tagessuppe 6.50  
 Tagessalat 7.50

**POKE BOWL** 23  
 Falafel | Avocado | Mango | Edamame  
 Granatapfel | Koriander | Minze | Frühlingsrolle | Tofu  
*Buddha Bowl with falafel | avocado | mango | edamame pomegranate | coriander | mint | spring roll | tofu*

**CURRY** 29  
 Garam Masala Pouletcurry | Kokosmilch | Babyspinat  
 Zuckerschoten | Babymais | Basmatireis  
*Garam Masala chicken curry | coconut milk | spinach snow peas | baby corn | basmati rice*

**PASTA** 26  
 Conchiglie | Mais | Gemüse | Pinienkerne | Tomaten  
 Parmesan | Rucola  
*Lemon tagliatelle | spinach | dried Datterini tomatoes pine nuts | Parmesan cheese*

**GRILL** 32  
 Schweinssteak vom Thurgauer Landsäuli | Nussbutter  
 Ofengemüse mit Peperoni | Zucchini | Tomaten  
 Bratkartoffeln  
*Pork steak | brown butter | oven vegetables with peperoni | zucchini | tomatoes | fried potatoes*

**FISCH** 36  
 Felchenfilets vom Bodensee gebraten  
 Rosé-Wein-Sauce | Blattspinat | Salzkartoffeln  
*Whitefish fillets from Lake Constance roasted rosé wine sauce | leaf spinach | boiled potatoes*



# VORSPEISEN

**Salat von Flusskrebsen** 20  
 Orangenfilets | Avocado | Gurke | Dill  
*Crayfish salad | orange filets | avocado | cucumber Dill*

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



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

**Thai-Fischsuppe** 18  
 mit Fischen von Nah und Fern | Gemüse  
*Thai fish soup with fish from near and far | vegetables*

# DESSERTS

## Mini-Desserts

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

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

# HAUPTGANG

**US-Rindsfilet** | Marktgemüse | Beilage nach Wahl

Wieviel darf es sein?

*	150g	58
*	200g	70
*	250g	81
*	300g	90

Das Filet braten wir auf Ihre Wunsch-Garstufe ...

*	Blau   Blue Rare   bleu	fast roh
*	Blutig   rare   saignant	Kern roh
*	Englisch   medium rare	innerer Kern roh
*	Medium   rosa	halb durchgebraten
*	Medium well   à point	fast durchgebraten

... und Sie wählen dazu Ihre Lieblingssauce

*	Cognac-Pfeffer-Rosinen-Sauce	
*	Kräuterbutter	
*	Rotwein-Schalotten-Sauce	
*	Sauce Béarnaise	
*	Morchelrahmsauce	+6.50
★	als Surf-and Turf mit Krevettenspiess	+15

**Lamm-Médallions** Provençales 36 | 42  
 Rotweinjus | Steinpilz-Pesto | Keniabohnen  
*Lamb medallions with herbs | red wine sauce pesto of ceps | green beans*

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

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

**Rotes Thai-Curry** 28 | 34  
 Pouletfleisch | Gemüse | Pilze  
*Red Thai Curry with chicken | mushrooms | vegetables*

**Zanderfilet** 31 | 37  
 gebraten | Mandelbutter | Spargelragout  
*Pike-perch fried with butter and almonds | asparagus*

**Eglifilets** 32 | 38  
 gebacken | Tartarsauce  
*deep-fried | Tartar sauce*

**Sashimi vom Lachs** Vorspeise 28 | 34  
 Royal Lachs | Wokgemüse | Koriander | Wasabi  
 knusprige Frühlingssrolle  
*Sashimi of salmon | asian vegetables | spring roll coriander | wasabi*



## Beilagen | Side dishes

Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln  
 Pommes frites | Kartoffelgratin | Tessiner Rahmpolenta  
*french fries | basmati rice | steamed potatoes noodles | gratinated potatoes | Ticinese cream polenta*