

MittagsMenu

Wählen Sie nach Wunsch aus

Tagessuppe

und/oder

Tagessalat

Hauptgang mit Fleisch oder vegetarisch

und/oder

Tagesdessert

3 Gänge - CHF 27.50



SOMMERLICHES

Poke Bowl 31
 Falafel | Avocado | Mango | Edamame
 Granatapfel | Koriander | Minze | Frühlingsrolle
*Buddha Bowl with falafel | avocado | mango
 edamame | pomegranate | coriander | mint | springroll*

Wurst-Käse-Salat 23
 garniert | Bratkartoffeln
Sausage and cheese salad | garnished | fried potatoes

Siedfleischsalat 21
 garniert | Cornichons | Zwiebeln
Boiled meat salad | garnished | cornichons | onions

DESSERTS

Soufflé glacé Grand Marnier 12
 Ein herrlicher Klassiker - *a wonderful classic*

Coffee Time 7.50
 Eine Kugel Eis zusammen mit einem Espresso

JUCKERs Eiskaffee 13
 Luftig geschlagenes Mocca-Eis parfümiert mit Kirsch
Creamy whipped coffee-ice-cream with cherry brandy

Aprikosen-Traum 12
 Blätterteiggebäck gefüllt mit Aprikosen-Vanillecrème
 dazu eine Kugel zartschmelzendes Vanilleglacé
*Puff-pastry stuffed with apricot-vanilla cream
 vanilla ice-cream*

Coupe Danemark 12 | 9
 Vanilla Dream | Schokoladensauce | Schlagrahm

Coupe Exotic 10
 Passion Fruit & Mango | Prosecco

Coupe Summer Dream 13 | 10
 Blueberry Cheesecake | Beeren | Schlagrahm



VORSPEISEN

Tagessuppe 6.50
 Tagessalat 6.50

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

Lindensalat 9 | 11
 Knackige Blatt- und Gemüsesalate | Hausdressing
*Mixed salad—Lettuce and vegetables salad | house
 dressing*



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

Kalte Karotten-Zitronensuppe 14
 mit Sherry marinierte Zucchettiperlen
*Cold carrot and lemon soup | zucchini pearls marinated
 with sherry*



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

Eine Beilage nach Wahl

Wieviel darf es sein?

◦ 150g	55
◦ 200g	67
◦ 250g	78
◦ 300g	87

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
◦ Sauce Café de Paris
◦ 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 | Gemüse
Cordon-bleu of pork | Swiss cheese | ham | vegetables

Rotes Thai-Curry 26 | 32
 Pouletfleisch | Gemüse | Pilze | Basmatireis
Red Thai Curry | chicken | mushrooms | vegetables | rice

Schweizer Alpen-Zanderfilets 42
 gebraten | Mandelbutter | Rahmspinat
Swiss alpine pike perch fillets fried | butter | spinach

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

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



Beilagen | Side dishes

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