

## MittagsMenu

3 Gänge - CHF 27.50



## VORSPEISEN

Tagessuppe	6.50
Tagessalat	6.50
<b>Salat von Flusskrebse</b>	20
Orangenfilets   Avocado   Gurke   Dill <i>Crayfish salad   orange filets   avocado   cucumber Dill</i>	
<b>Lindensalat</b>	9   11
Knackige Blatt- und Gemüsesalate   Hausdressing <i>Mixed salad—Lettuce and vegetables salad   house dressing</i>	



<b>Weissweinsuppe</b>	11
aus Arenenberger Müller-Thurgau   Sesam-Grissini <i>White wine soup — from local white wine sesame grissini</i>	
<b>Kalte Karotten-Zitronensuppe</b>	14
mit Sherry marinierte Zucchettiperlen <i>Cold carrot and lemon soup   zucchini pearls marinated with sherry</i>	

## DESSERTS

<b>Coffee Time</b>	7.50
Eine Kugel Eis zusammen mit einem Espresso	
<b>JUCKERs Eiskaffee</b>	13
Luftig geschlagenes Mocca-Eis parfümiert mit Kirsch <i>Creamy whipped coffee-ice-cream with cherry brandy</i>	
<b>Aprikosen-Traum</b>	12
Blätterteiggebäck gefüllt mit Aprikosen-Vanillecrème dazu eine Kugel zartschmelzendes Vanilleglacé <i>Puff-pastry stuffed with apricot-vanilla cream vanilla ice-cream</i>	
<b>Coupe Danemark</b>	12   9
Vanilla Dream   Schokoladensauce   Schlagrahm	
<b>Coupe Exotic</b>	10
Passion Fruit & Mango   Prosecco	
<b>Coupe Summer Dream</b>	13   10
Blueberry Cheesecake   Beeren   Schlagrahm	



## In der Bowl

Falafel | Avocado | Mango | Edamame Vorspeise 18  
 Granatapfel | Koriander | Minze Hauptgang 27  
*Buddha Bowl with falafel | avocado | mango  
edamame | pomegranate | coriander | mint*



### Bowl Extras

Royal Rauchlachs	13
<i>Royal salmon</i>	
Krevettenspiess	15
<i>Shrimps skewer</i>	
hausgemachte Frühlingsrolle	6.50
<i>Home made springroll</i>	

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

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

**Wiener Schnitzel paniert** 29  
 vom Thurgauer Landsäuli | würziger Kartoffelsalat  
 Gurkensalat | Preiselbeeren  
*Pork escalope | potato salad | cucumber salad | cran-  
berries*



### 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

★ als Surf-and Turf mit Krevettenspiess +15

**Lamm-Médailles 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** 45  
 gebraten | Mandelbutter | Rahmspinat  
*Swiss alpine pike perch filets 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*