

- APERITIV -

Ramazotti Rosato Bella
Ramazotti Rosato | Prosecco | Minze | Limette
16

Winter Gin
Gin | GB, Edinburgh | 39% Vol. | Tonic Water
21.10

Red Love
Alkoholfreier Apfelspekt aus rotfleischigen TG-Äpfeln
8

VORSPEISE

Tagessuppe 6.50
Tagessalat 5.50

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

Sashimi vom Lachs 28
Royal Lachs | Wokgemüse | Koriander | Wasabi
Frühlingsrolle
*Sashimi of salmon—smoked salmon
asian vegetables | spring roll | coriander | wasabi*

Pulpo-Salat 22
Mango | Datterini-Tomaten | Koriander
Minze | Limonen-Vinaigrette
*Octopus | mango | tomatoes | coriander | mint | lemon-
dressing*

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

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

Consommé vom Rind 17
Gemüsewürfel | Rindfleisch-Ravioli | frischer Trüffel
Beef consommé | vegetables | beef ravioli | fresh truffle

DESSERT

Coffee Time 7.50
Eine Kugel Eis mit einem Espresso

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

3-Gang-MittagsMenu

Hauptspeise mit Tagessuppe
und/oder Tagessalat und/oder Dessert
(Weissweinsuppe +CHF 5.00)
*Combine these main dishes with soup of the day,
salad of the day and dessert of the day to a 3-
course lunch menu*

Wiener Schnitzel vom Thurgauer Landsäuli 29
Marktgemüse | Pommes Frites
*Wiener Schnitzel of Thurgau country pork | market
vegetables | french fries*

Pasta 27
Hausgemachte Zitronenravioli | grüne Spargeln
getrocknete Tomaten
*Homemade lemon ravioli | green asparagus | sun-
dried tomatoes*

Poké-Bowl 29
Falafel | Avocado | Edamame | Mango
Granatapfel | Koriander | Minze | Basmatireis
hausgemachte Frühlingsrolle
*falafel | avocado | edamame | pomegranate | mango
coriander | mint | basmati rice | spring roll*

Tagesdessert

Nach Empfehlung unserer Küche
According to the recommendation of our kitchen

7.50

(Aufpreis Mini-Dessert im Menu CHF 2.50)

Business-Lunch

Salat von Flusskrebse
Orangenfilets | Avocado | Gurke | Dill
Crayfish salad | orange | avocado | cucumber | dill

Kalbsschnitzel
Zitronensauce | grüne Spargeln
hausgemachte Knöpfli
*Veal cutlet | lemon sauce | green asparagus
homemade spaetzle*

Mascarpone Himbeer Joghurt
im Glas
Mascarpone raspberry yogurt in a glass

CHF 58

HAUPTGANG

Pfeffersteak 150g | 200g 55 | 67
US-Rindsfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce
Saisongemüse | Beilage nach Wahl
*With cognac-pepper sauce | vegetables of the season
side dish of your choice*

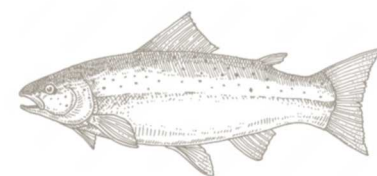
Kalbssteak vom Schrofenhof 63
Morcheln | Cognacrahmsauce | Marktgemüse
Steak of veal | morels | cognac cream sauce | vegetables

Cordon-bleu vom Thurgauer Landschwein 32 | 38
Schweizer Bergkäse | saftiger Schinken
Marktgemüse | Beilage nach Wahl
*Cordon-bleu of pork | Swiss Mountain cheese | ham
vegetables | side dish of your choice*

Lamm-Médallions Provençales 36 | 43
Rotweinjus | Steinpilzpesto | Keniabohnen
*Lamb medallions with herbs | red wine sauce
pesto of ceps | green beans*

Rotes Thai Curry 26 | 32
Pouletfleisch | Gemüse | Pilze | Basmatireis
*Red Thai curry with chicken | mushrooms | vegetables
basmati rice*

Tatar vom Simmentaler Rind Vorspeise 25 | 36
Steinpilzpesto | Trüffelöl | Rucola | Parmesansplitter
Porcini pesto | truffle oil | rocket | parmesan cheese



Zanderfilets 36 | 42
gebraten | Mandelbutter | Lauchgemüse
Beilage nach Wahl
*Pike perch fillets fried | almondbutter | leek
side dish of your choice*

Eglifilets 32 | 38
gebacken | Tartarsauce | Beilage nach Wahl
*Pike perch fillet | deep-fried | Tartar sauce
side dish of your choice*

Beilagen / Side dishes

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