



- APERITIV -

Portobello

Weisser Portwein | Tonic | Minze | Limette
11

Fragen Sie nach unserer Tages-Apéro-Kreation

15

Red Love

Alkoholfreier Apfelspekt aus rotfleischigen TG-Äpfeln
8

- VORSPEISEN -

Tagessuppe	6.50
Tagessalat	5.50
Salat von Flusskrebse	20
Orangenfilets Avocado Gurke Dill <i>Crayfish salad orange avocado cucumber dill</i>	
Pulpo-Salat	22
Mango Datterini-Tomaten Koriander Minze Limonen-Vinaigrette <i>Octopus mango tomatoes coriander mint lemon-dressing</i>	
Lindensalat	9
Knackige Blatt- und Gemüsesalate Hausdressing <i>Mixed salad—Lettuce and vegetables salad </i>	



Weissweinsuppe	11
aus Arenenberger Müller-Thurgau Sesam-Grissini <i>White wine soup — from local white wine grissini</i>	
Oxtail clair	17
Gemüsewürfel Rindfleisch-Ravioli frischer Trüffel <i>Beef consommé vegetables beef ravioli fresh truffle</i>	

- 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

Poké-Bowl

Vorspeise 22 | 28

Falafel | Avocado | Edamame | Mango | Koriander | Granatapfel | Minze | Basmatireis
hausgemachte Frühlingssrolle
*falafel | avocado | edamame | pomegranate
mango | coriander | mint | basmati rice | spring roll*



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

Tagesmenu 27
täglich wechselnd & saisonal
Menu of the day | daily changing & seasonal

Conchiglie Primavera 28
Spargeln | Bärlauch | Schinken | Rucola
Parmesan
*Asparagus | wild garlic | ham | arugula
parmesan cheese*

Risotto 26
Babyspinat | Shitake | Datterinitomaten
Parmesan
*Baby spinach | shitake | datterini tomatoes
Parmesan cheese*

Indisches Butter Chicken Curry 30
Pouletfleisch | Gemüse | Pilze | Basmatireis
*Yellow India curry with chicken | mushrooms
vegetables | basmati rice*



Tagesdessert

Nach Empfehlung /by recommendation

7.50

- HAUPTGANG -

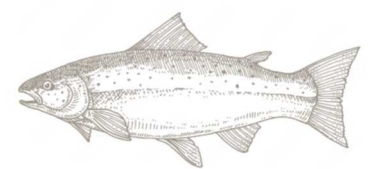
Pfeffersteak 150g | 200g 55 | 67
US-Rindsfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce
Saisongemüse | Beilage nach Wahl
*With cognac-pepper sauce | vegetables of the season
side dish of your choice*

Cordon-bleu vom Thurgauer Landschwein 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
Rotweinjus | Steinpilzpesto | Keniabohnen
*Lamb medallions with herbs | red wine sauce
pesto of ceps | green beans*

Rotes Thai Curry 26
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
gebraten | Mandelbutter | grüne Spargeln
Beilage nach Wahl
*Pike perch fillets fried | almondbutter | asparagus
side dish of your choice*

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

Beilagen | Side dishes

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