

Winterfreuden

Vorspeisen:

<i>Frische Entenleber kurz gebraten auf Apfel – Chutney</i>	24.-
<i>Sautierte Wild - Riesencrevetten in Olivenöl mit Knoblauch und kleinem Gemüse</i>	22.-
<i>Hausgeräucher Orangen - Biolachs mit Meerrettichschaum auf kleiner Salatrossette</i>	18.-
<i>Rindfleisch – Carpaccio mit Parmesan und Wasabinüssen auf kleiner Salatrossette</i>	19.-
<i>Hausgemache Steinpilzravioli mit Steinpilzragout</i>	19.-
<i>Fagottini al tartuffo Nudeltaschen mit Trüffelüllung</i>	22.-
<i>Wildensbucher Nüsslisalat mit Ei und Pancetta</i>	11.-
<i>Gemischter Saisonsalat</i>	9.50
<i>Grüner Salat</i>	9.-

Hausgemachte Suppen

*Feine Thurgauer Chlöpfmostsuppe
mit Parmesangrissini* 10.50

*Herrliche Ingwer – Zitronengrassuppe
mit grillierter Riesengrille* 12.50

Fisch und Krustentiere

*Seeteufel-Tournedos auf Sellerie-Kartoffelpüree
begleitet von Rahmspinat und Kirschtomaten* 42.-
für den kleinen Hunger 36.-

*Zanderfilet an Champagnersauce
auf zartem Gemüse mit Reis* 38.-
für den kleinen Hunger 32.-

*Wild - Riesengrillen in Olivenöl kurz
sautiert mit Kräutern und Tomaten
auf Peperoncininudeln und mediterranem
Grillgemüse* 42.-

Haus - Spezialitäten

Appenzeller Kalbshackbraten hausgemacht serviert mit Gemüse und Kartoffelstock für den kleinen Hunger	35.- 29.-
Kalbsmédaillon an Steinpilzsauce begleitet von einem Gemüsestrauss und Nudeln für den kleinen Hunger	41.- 35.-
In Barolo geschmortes Kalbskopfbäggli und kurz gebratene Entenleber auf herrlichem Champagner – Risotto	44.-
Lammrack am Stück gebraten serviert mit Röstgemüse und Kartoffelgratin	42.-
Zartes Rindsfilet – Médaillon an Petersilienpesto, begleitet von einem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	49.-
Rindsschmorbraten Grossmutterart dazu gibt es Saisongemüse und Kartoffelstock für den kleinen Hunger	36.- 32.-
Feiner Pilzrisotto mit frischem Marktgemüse Ideal für fleischlose Geniesser	28.-

Genüsse zu zweit

Chateau briand „Dorchester“ (Swiss premium Beef)
Gut gelagertes Rindsfilet perfekt gebraten,
serviert mit viel Gemüse und Sauce Bearnaise
Dazu gibt es Kartoffelgratin, Pommes frites oder Reis
ab 2 Pers. pro Pers. 52.-

Duett von Rindsfilet und Lammrücken
Serviert in 2 Gängen an Petersiliensauce, begleitet
von Wintergemüse und Kartoffelgratin
ab 2 Pers. pro Pers. 49.-

Lieber Gast

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem 6 – Gang
Degustationsmenu nach Tagesangebot
lassen Sie sich überraschen.....

Degu Menu 92.-
ohne Käse 86.-

Lebensmittelherkunft

Kalbfleisch Schweiz

Rindfleisch Schweiz oder USA

Lamm Schweiz oder Neuseeland

Seeteufel Frankreich

Zander Ch + D