



Menü

Frittierter Mozzarella
Fenchel - Melonensalat



Zwiebelsuppe
Knoblauchbrotchip

Kalbshohrückensteak

Portweinsauce
Kartoffelgaletten
Saisongemüse

Gebratene Riesencrevetten

Rote Thaicurry Sauce
Basmatireis
Saisongemüse

Haselnussroulade

Thurgauer Beeren

Vier Gänge Menü CHF 76.00

Drei Gänge Menü CHF 66.00

Käseempfehlung 14.00 CHF

Mühlstein: 14-16 Monate gereifter Halbhart - Kuhmilchkäse mit
Grauschimmelrinde. Mildes, rahmiges Aroma

Taleggio: Rotschmierkäse aus Bergamo
Würziges, vollmundiges Aroma

Vorspeisen

Frittierter Mozzarella

Fenchel- Melonensalat

19.00



Pikante Reisbällchen

Fenchel- Melonensalat

19.00

Gemischter Salat

kleine Portion

13.00

9.00



Blattsalat, italienisch

Knoblauchbrotchips und Apfelwürfel

14.50

kleine Portion

10.00



Zwiebelsuppe

Knoblauchbrotchip

12.00

Hauptgerichte



Rotes Thaicurry

Basmatireis, Tofu und Saisongemüse

32.00

Gebratene Riesencrevetten

Rote Thaicurry Sauce und Basmatireis

44.00

Kalbshohrückensteak

Portweinsauce, Kartoffelgaletten und Saisongemüse

44.00

Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art»

Hausgemachte Rösti

40.00

Panierte Schweinsschnitzel

Pommes frites und Saisongemüse

22.00

Deklaration

Für unser kulinarisches Angebot arbeiten wir mit folgenden regionalen Partnern zusammen.

Gemüse und Früchte	Caviezel Giovanettoni AG, Arbon
Obst und Beeren	Tobi Seeobst AG, Egnach
Fleisch und Geflügel	Metzgerei Blatter, Mettlen
Bodenseefische	Berufsfischer Bodensee
Milchprodukte	Molkerei Fuchs, Rorschach
Käsespezialitäten	Mooser Chäsi GmbH, Istighofen
Brot	Bäckerei Funk, Neukirch
Comestibles / Meerfische	G. Bianchi AG, Zufikon
	Frommis, St. Gallen

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch aus den folgenden Ländern.

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Riesencrevetten	Vietnam

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

