

Menüvorschläge für Gruppen ab 8 Personen

MENÜ TRADITIONELL

BLATTSALATE

Spargeln | Siegershauser Bio-Ei

THURGAUER RIESLINGCRÈMESUPPE

Gemüse-Brunoise | Croutons

HOHRÜCKEN VOM THURGAUER FREILAND-SÄULI

Rosmarinjus | Pilze | Rüebli | Kartoffeln

THURGAUER SÜESSMOST-CRÈME

3-Gang Menü (mit Dessert): CHF 78.-

4-Gang Menü: CHF 96.-

MENÜ CLASSIC

VITELLO TONNATO VOM GÜTTINGER KALB

Kapern | Zitrone | Olivenöl

HUMMER-BISQUE

Languste | Cognac

ENTRECOTE DOUBLE VOM SCHERZINGER RIND

Rotweinjus | Röstzwiebeln | Rüebli | Butter-Chnöpfli

SCHOKOLADENMOUSSE

Passionsfrucht | Chantilly | Kaffee-Krokant

3-Gang (mit Dessert): CHF 104.-

4-Gang: CHF 120.-

MENÜ GOURMET

GEBEIZTER LAGO MAGGIORE ZANDER

Essig- Gemüse | Sesam | Bergamotte

GAMBERO ROSSO

Acquerello-Risotto | Amalfi-Zitrone

FILET VOM GÜTTINGER KALB

Morcheln | Spargeln | Erbsen | Kartoffel

CLAFOUTIS

Sauerkirschen | Chantilly | Vanilleglace

3-Gang (mit Dessert): CHF 108.-

4-Gang: CHF 136.-

CHEFS'S CHOICE

DREIERLEI VOM SWISS ALPINE LACHS

Oona-Kaviar | Crème fraîche | Zitrone

FREGOLA-SARDA

Meeresfrüchte | Zitrone | Chilli | Basilikum

SCHULTERSPITZ VOM SCHERZINGER RIND

Schmorsauce | Spargel | Morchel | Butter-Chnöpfli

TIRAMISU

3-Gang (mit Dessert): CHF 98.-

4-Gang: CHF 125.-