

Ihr Anlass

Schön, dass Sie sich für unser Restaurant entscheiden. Bei uns stehen Gastfreundschaft, Frische und Qualität im Mittelpunkt.

Lassen Sie sich von unseren kulinarisch vielseitigen Gerichten inspirieren und überzeugen. Wir kochen vorwiegend mit biologischen und regional produzierten Lebensmitteln und haben eine grosse Auswahl von ausgesuchten Weinen und Getränken, um Ihnen eine wahre Oase zum Wohlfühlen zu bieten.

Herzlich Willkommen!

Unser Angebot

Bitte Sonderwünsche oder Allergien melden

Apéro-Häppchen

Das Apéro-Angebot gilt ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass die Apéros keine vollständige Vorspeise ersetzen.

Oliven, Dörrtomaten,		
Artischockenherzen, gefüllte Pepperbelle		6.–
Pinsa romana mit Geisskäse		7.–
Vegetarisches Saisonsüppchen		4.–
Saisonale vegetarische Crostini	2 Stück	8.–
Lattich-Pinienkernroulade mit Ricottafüllung	2 Stück	7.–
Gebackene Bauernspeck-Datteln	3 Stück	9.–
Pataclette: Kartoffel mit Raclettekäse	2 Stück	8.–

Weniger als 10 Gästen bieten wir das vegetarische Veranda-Apéro nach unserer Auswahl an.

Auswahl aus 3 Positionen 15.–

Auswahl aus 5 Positionen 22.–

Les menus

Das Menu-Angebot für Ihren Anlass gilt ab 15 Personen und wird nur einheitlich akzeptiert.

Vorspeisen

Saisonsuppe	15.–
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)	18.–
Eisberg an Zitronen-Sauerrahmdressing mit Ziegenfrischkäse, Dörrotomaten und Sonnenblumenkernen-Chip	18.–
Graved Lachs aus dem Misox mit Meerrettichschaum auf Linsen-Taboulé	25.–
Gebackene Crespelle «alla fiorentina» mit Kräuterseitlingen	22.–

Vegetarische Hauptgänge

Karotten-Piccata mit Chili-Rauchtofu und Röst-Sesambroccoli-Gemüse auf Zitronenrisotto	35.–
---	------

Vegane Hauptgänge

Randenburger mit paniertem Wirz und Röstgemüse mit Haselnüssen und Shiitakes	35.–
Kräuter-Ofenkartoffel mit Mandel-Kapern-Knusperrolle und Tapenade auf Saisongemüse	35.–

Fleisch Hauptgänge

Thurgauer Poulardenbrust mit Chili-Jam auf Mais-Buttermilchcake	40.–
Gebrautes Rindsfilet mit Portweinjus und Rosmarinkartoffeln	59.–
Kalbsbraten an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock	46.–
Tessiner Luganighe mit Zwiebelconfit und Zitronenrisotto	38.–

Jedes Hauptgericht wird mit Saisongemüse serviert.

Fisch- und Wildangebote auf Anfrage.

Desserts

Zitronen-Buttermilch Panna cotta mit saisonalem Früchtekompott	14.–
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Fior di latte-Eis	16.–
Meringueparfait	15.–
Karamelcrème mit Apfelgold und Haferstreusel	14.–