

## Suppe

Spargelcrèmesüppchen

9.—



## Vorspeisen

Variation von 3 Spargelsalaten mit kleinem Crevettenspiess

16.50

Spargelsalat am hausgemachten Apfelbalsam  
Serviert mit Weinfelder Ziegenfrischkäse

16.50



## Hauptgerichte

Portion

Kleine Portion

VEGI Vanille-Risotto mit grünen Spargeln

26.50

15.—

VEGI Spargeln mit Orangen-Butterschaum  
Bratkartoffeln

29.—

18.—



VEGI Spargeln Polnische Art ( Eier und Brösmeli)  
Bratkartoffeln

28.—

17.50

Als Beilage zu den Spargeln

Schinken vom Nierstück aus dem eigenen Rauch

12.—

VEGI Hausgemachte Spargelravioli

27.—

17.50



Spargeln mit Schinken und Käse im Blätterteig eingehüllt

28.—

Märwiler Pouletbrüstchen mit Pfeffer-Rhabarber „süss-sauer“  
Makkaroni, Spargeln

30.—



Kalbfleischstreifen an Rahmsauce mit Spargeln  
Rösti

42.—



Rindsfilet-Spiess mit Speck umwickelt, mit schwarzem Pfeffer  
auf gebratenen Spargelstreifen, Kartoffelgratin

48.—

Casoulette

Überbackenes Lammragout mit Bärlauchravioli  
Spargeln

35.—



## Fisch

Forellenfilet vom Kundelfingerhof unter der Kartoffelkruste  
auf einem warmen Spargelragout 39.—



Hausgeräucherter Saibling CH an Limonensauce  
auf hausgemachten Spargelravioli 39.—

## Dessert

Thurgauer Erdbeeren mit hausgemachter Sauerrahmglace 12.—

Rhabarber-Erdbeercreme mit hausgemachter Huppe 11.—

Hausgemachtes Erdbeersorbet 9.—

Trilogie von Thurgauer Erdbeeren 12.—



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte  
Produkte und Spezialitäten aus der Region an

Lesen Sie mehr über den Trägerverein Culinarium / [culinariium.ch](http://culinariium.ch)

Preise inkl. 7,7 % Mwst. in Schweizer Franken