

Vorspeisen


Kalte Tomaten-Ananassuppe mit einem Schuss Gin von Macardo	10.—
Kokos-Curryschaumsuppe	10.—
Bunter Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	12.—
Tatar vom hausgeräuchten Lachs auf Linsencasoulet	15.—

Hauptgerichte

Unser Lamm beziehen wir von
Andreas Müller Klarsreuti
pro specie rara, Spiegelschaf

Lamm-Medaillons mit Eierschwämmli Kartoffelgnocchi, Gemüse		
Lamm-Burger Traubenstyle mit Wedges		26.—
Rindsfiletspiess auf hausgemachten Sommertrüffel-Ravioli Gemüse der Saison		46.—
Kalbsleberschnitte mit Gartenkräutern im Butter geschwenkt Weissweinsrisotto, Gemüse der Saison		30.—
Forellenfilet aus dem eigenen Räucherhaus Schnittlauchsauerrahm, neue Kartoffeln		34.—
Kalbs Cordon bleu mit Apfelscheibe und Schinken gefüllt in Kartoffelpanade Neue Kartoffeln, Gemüse der Saison		38.—

VEGI

Griechischer Salat mit Schweizer Frischkäse (Kuhmilch)		18.—
Hausgemachte Sommertrüffel-Ravioli		24.—

Dessert

Thurgauer Erdbeeren mit hausgemachter Sauerrahmglace		12.—
Hausgemachtes Erdbeersorbet		9.—
Sommer-Trilogie		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

GENUSS AUS DER REGION

Auch die meisten nicht-zertifizierten Produkte stammen wenn möglich aus der Region

Fragen Sie nach unseren feinen Sommergetränken
und Weine im Offenausschank

Unser Hausbier aus Pfyn



inkl. 7,7% Mwst.

Deklaration: Kalb, Rind, Levi Metzgerei Hüttwilen

Lamm: Klarsreuti

Forelle: Kundelfingerhof, Diessenhofen