

KÜCHENCHEF

FABIAN WEH



HAT EINIGE LECKEREIEN

FÜR SIE KREIERT...

alle preise verstehen sich in sfr. und inklusive 8% mwst.

DEGUSTATIONSMENÜ

69~~72~~

*

RIESENCREVETTEN, AVOCADOSALAT, MELONENCARPACCIO

fried prawns, avocado salad, carpaccio of melon

THURGAUER RIESLINGSUPPE

white wine soup Thurgovie Style

~~WILDPFEFFER MIT SELBSTGEMACHTEN SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL & MARRONIRINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“~~

KRÄUTER-REIS

beef fillet cubes „stroganoff“ herbal rice

PISTAZIEN-HONIGPARFAIT, MARINIERTE ERDBEEREN

pistachios honey parfait marinated strawberries

*

Weinempfehlung: ~~STAIRWAY TO HEAVEN;~~

~~100 % Shiraz~~ ~~69~~

VORSPEISEN - STARTERS

~~NÜSSLISALAT MIT HIRSCHSCHINKENSTREIFEN, PFIFFRERLINGEN & WACHTELEI~~ GRÜNES ODER BUNTES AUS DER SALATBAR

_____ 8
green or mixed salads

SPARGEL IM SPECKMANTEL AUF GRÜNEM SALAT ~~NÜSSLISALAT MIT HIRSCHSCHINKENSTREIFEN~~ _____ 10

asparagus in a bacon coat, green salad

HAUSGEMACHTE SPARGELTERRINE _____ 11

home made asparagus-terrine

RIESENCREVETTEN, AVOCADOSALAT, MELONENCARPACCIO _____ 14

fried prawns, avocado salad, carpaccio of melon

~~HIRSCH-CARPACCIO MIT PARMESAN & WILLIAMS-BIRNE~~

~~AN BALSAMICO-HIMBEERVINAIGRETTE~~ _____ 13

~~deer carpaccio with parmesan and pear on a raspberry balsamic vinaigrette~~

~~lauwarmer kurbissalat mit ziegenkäse, baumnuss-dressing~~ _____ 17

~~tepid pumpkin salad with goat cheese, walnut dressing~~

SUPPEN - SOUPS

THURGAUER RIESLINGSUPPE _____ 9

white wine soup Thurgovie Style

SPARGELSUPPE MIT EINLAGE VOM SPARGEL _____ 10
asparagus cream soup

~~PETERSILIENCRÈMESUPPE MIT STEINPILZEN~~ KALBSCONSOMMÉ MIT FLÄDLI
veal consommé 12~~9~~

~~SCHARFE KAROTTENSUPPE MIT
KREUZKÜMMELSCHAUM 9
spicy carrot soup with cumin foam~~

~~KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KERNEN & EIGENEM ÖL
11~~

~~pumpkin soup with pumpkin seeds and oil~~

VEGETARISCHES - VEGETARIAN

SPARGEL-RISOTTO 23
risotto with asparagus

HAUSGEMACHTE SPARGEL-RAVIOLI AN ZITRONENSAUCE 25
homemade asparagus ravioli with lemon cream sauce

GEMISCHTER SPARGEL MIT 28
SAUCE HOLLANDAISE UND SALZKARTOFFELN
mixed asparagus with sauce Hollandaise and salt potatoes

FISCH - FISH

~~KABELJAU MIT CHIMI-CHURRY-MARINADE, LAUWARMER~~

~~GURKENSALAT~~ GEBRATENE FELCHENFILETS,

SALZKARTOFFELN UND SPARGELRAGOUT

fried whitefish fillets, salt potatoes and ragout of asparagus

28

~~GARNELE IM TOMATENSUGO, VANILLE-GRAUPEN UND GEBRATENE~~

~~ZUCCHETTIPERLEN~~ LACHSSTEAK, WEISSWEINSAUCE

32

REIS, GEMÜSESTREIFEN

salmon steak, white wine sauce, rice, vegetables

~~SALTIMBOCCA VON DER JAKOBSMUSCHEL & SPITZKOHL 34
CONFIERTE TOMATEN UND LIMETTENSCHAUM
scallop, saltimbocca and cabbage, tomato confit and lime mousse~~

FLEISCH - MEAT

~~GEFÜLLTE MAISPOULARDE, CHILI-SAUCE 36
TAGLIATELLE, FRÜHLINGSGEMÜSE
stuffed chicken breast, chilli-sauce, noodles, spring vegetables~~

~~RENTIERENTRECÔTE MIT KRÜBIS-RÖSTI UND RADICCHIOGRILLIERTES 38
KALBSSCHNITZEL, SAUCE HOLLANDAIS
NEUE KARTOFFELN UND SPARGEL
grilled veal escalope, sauce Hollandaise, potatoes and asparagus~~

~~WILDPFEFFER MIT SELBSTGEMACHTEN SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL 44
& MARRONIROSA GEBRATENES ENTRECÔTE, CAFÉ DE PARIS~~

~~RÖSTI UND SPARGELGARNITUR
beef entrecote, café de Paris, hash browns, asparagus~~

~~WILDPFEFFER MIT SELBSTGEMACHTEN SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL 44
& MARRONIRINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“, KRÄUTER-REIS
beef fillet cubes „stroganoff“ herbal rice~~

~~REHRÜCKEN AUF EINEM MORCHELRAHM-SPIEGEL~~

~~39~~

~~HAUSGEMACHTE KNÖDEL, SAUTIERTER KÜRBIS & PREISELBEER-APFEL
SADDLE OF VENISON, MOREL CREAM SAUCE, DUMPLINGS, SAUTÉED
PUMPKIN AND CRANBERRY APPLE~~

DOMICIL KLASSIKER

KALBSLEBER, RÖSTI, GEMÜSEGARNITUR 36
calf's liver, hash browns (roesti), vegetables

WIENER CORDON BLEU, POMMES FRITES, GEMÜSE 42
cordon bleu Vienna style, French fries, vegetables

**GESCHNETZELTES KALBSFLEISCH "ZÜRCHER ART"
RÖSTI, DREIERLEI GEMÜSE** 44
sliced veal Zurich style, hash browns, vegetables

**RINDSFILET VOM SCHWEIZER RIND, KRÄUTERBUTTER
POMMES FRITES, KAROTTEN** 48
Swiss beef fillet, herb butter, French fries, carrots

CHÂTEAUBRIAND AB 2 PERSONEN 58
in zwei Gängen serviert

mit klassischen Beilagen nach Wahl:

Reis, Nudeln, Pommes frites, Spätzli

*sieben verschiedene saisonale Gemüse
und Sauce Bernaise*

zur Abrundung eines gelungenen Essens empfehlen wir Ihnen einen Blick in unsere
DESSERTKARTE oder ein feines **DIGESTIF** zum Kaffee....!

alle preise verstehen sich in sfr. und inklusive 8% mwst.

