

Aglione & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Cremesuppe von venezianischem Pinot Grigio «aromatisiert» mit Amalfi-Küsten Zitrone
Knuspriges Tartelette gefüllt mit Gartenerbsen und Walliser Aprikosen & Basilikum-Minze
oder

«Schwarze» Kohllenteig Ravioli gefüllt mit italienischem Ricotta Frischkäse und Sommertrüffel
Cremesauce von Bio-Buttermilch mit Thymian & Zuckermaiskörner und Schnittlauchöl
oder

Knusperrolle gefüllt mit Tatar vom heimischen Wagyu Rind «aromatisiert» mit Buchenholz
Gewürzgurkengel und Parmesan & Eigelbcreme mit Muskat und Pommery Senf-Kräutersauce
oder

Bunt gemischter Blattsalat mit Gartenkresse und gehobelten Radieschen & Thurgauer Beeren
Hausdressing mit Walnussöl und Tessiner Maggia Pfeffer & Bunte Kartoffelchips und Kernen

Hauptgänge

Geschmorte Kopfbäckchen vom heimischen Kalb mit Walliser Aprikosen und Perlzwiebeln
Schmorsauce mit Südtiroler Lagrein Rotwein und Aceto Balsamico & Kräutersalat mit Blüten
Gehobelter Blumenkohl & Kartoffelstock «aromatisiert» mit Nussbutter und Lavendel
oder

Schonend gegartestück vom Appenzeller Schweinefilet im Tessiner Rohschinkenmantel
Kalbsjus «aromatisiert» mit Holunderessig und eingelegte Eierschwämmli & Pancetta
Grüne und gelbe Stangenbohnen & weisse «Terren alla Maggia» Polenta mit Fetakäse
oder

Gebratenes Filet vom griechischen Wolfsbarsch mit Taggiasca Oliven und Kirschtomaten
Weisse Tomatencremesauce mit Olivenölperlen und Kapern & Kernen vom Pinienzapfen
Artischockenherzen & Frittierte Kugeln vom Bio Risottoreis mit Zitronenpfeffer und Kräutern
oder

«Grüne» Handgedrehte Gnocchi von der Ofenkartoffel mit italienischer Petersilie & Muskat
Mascarponecremesauce «aromatisiert» mit Vecchia Romagna & geriebenem Provolone
Geschwenkte Eierschwämmli mit gerösteten Piemont Haselnüssen & Thurgauer Zwetschgen

Süsses

Mousse vom Aperol mit einem Kern vom getränkten Orangenkuchen mit Vanille & Minze
Sorbet vom Prosecco mit Amalfi Zitrone & Luftiger Schaum vom Tonic und Orangenchip
oder

Panna Cotta «aromatisiert» mit Lavendel und Zitrone & Zweierlei Schokoladenmousse
Thurgauer Brombeeren und Brombeergel & karamellisierte Pistazien und «Schoggischümli»

Vorspeise	14
Hauptspeise Vegetarisch	28
Hauptspeise Fleisch / Fisch	36

Dessert	12
3 Gang Vegetarisch	49
3 Gang Fleisch / Fisch	57