

# Aglio & Olio Genuss-Momente

## Vorspeisen

Cremesuppe vom «Hof Garten» Maggikraut mit venezianischem Pinot Grigio & Rapsöl  
Briochetaler mit grünen Thurgauer Spargeln und gebackenes Ostschweizer Wachtelei  
oder

«Vitello Tonnato» Rosa gebratener Runder Mocken vom heimischen Kalb & Bunte Kräuter  
Apfelkapern und Kapernblätter & Thon-Basilikummayonnaise und grüne Pfefferkörner  
oder

Handgezogene Hartweizengriess Spaghetti «aromatisiert» mit Safran & Kapuziner Kresse  
Velouté von Kirschtomaten und Mascarpone & geschwenkte Mies- und Venusmuscheln  
oder

Bunt gemischter sommerlicher Blattsalat mit eingelegten Nektarinen & geräucherter Tofu  
Vinaigrette von der Amalfi Zitrone mit weissem Balsamico & Chips vom Rosmarin-Focaccia

---

## Hauptgänge

«Siedfleisch» vom heimischen Kalbsschulterspitz mit Kräuter-Blütensalat & Meerrettich  
Kraftbrühe mit weissem Portwein und Tessiner Maggia Pfeffer & Weissbrot-Schnittlauch Dip  
Babykarotten und italienische Stangenbohnen & Bunte Kartoffelkugeln mit Nussbutter  
oder

Schonend gegartes Medaillon vom australischen Rindsfiletmittelstück «Stroganoff»  
Cremesauce «aromatisiert» mit edelsüßem Paprika und Gewürzgurken & Perlchampignons  
Federkohl und bunte Paprikawürfel & Süsskartoffelbiskuit mit Topinamburcreme und Chips  
oder

Im Weisswein-Fischfumet pochierte Tranche vom Lago Maggiore Zanderrückenfilet  
Buttermilchsauce «aromatisiert» mit Amalfi Küsten Zitrone und Basilikumöl & Kadaifiteig  
Pfirsich mit bunten Kräutern und Mozzarella di Bufala & Bio Risottoreis mit Moscato d'Asti  
oder

Rotes Thaicurry mit buntem Marktgemüse und Bambussprossen & Banane und Kokosnuss  
Kokosnussmilchsauce mit Zitronengras und Limesblätter & Shiitake Pilze und Kräuterseitlingen  
Espuma vom Jasmin Duftreis und gepuffte Reiskörner & Zartweizen «Ebly» mit Frühlingslauch

---

## Süßes

Mousse von Thurgauer Erdbeeren und Joghurt «aromatisiert» mit Zitrone & Erdbeersorbet  
Gefüllte Brandteig Windbeutel mit Rosmarin-Vanillecreme & Gel von Pistazien und Erdbeere  
oder

Schokoladen Buttersablé mit Thurgauer Rhabarber und Mocca-Ganache & Süssholzstaub  
Luftiger Espuma von der Bio-Buttermilch und Vollrahmquark & gezupfter Kaffeekuchen

---

Vorspeise	14	Dessert	12
Hauptspeise Vegetarisch	28	3 Gang Vegetarisch	49
Hauptspeise Fleisch / Fisch	36	3 Gang Fleisch / Fisch	57