

Aglio & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

«Cappuccino» Cremesuppe von frischen Frühlingsmorcheln «aromatisiert» mit Cognac
Gefüllter Raviolo mit Ricotta und Brasato & Öl vom Stangenlauch und Tropea Zwiebeln
oder

Tatar von Norwegischem Graved Lachs mit Senfmousse und gepickelte Kohlrabi-Spaghetti
Kaltschale von der Salatgurke mit Spargelessig & Kräutersalat mit Blüten und Apfel-Gel
oder

Gebackenes Tartelettes mit Bio-Buttermilch Royal «aromatisiert» mit Bärlauch & Spargeln
Velouté von weissen Donau Spargeln & Gebrochenes Eigelb vom Bio-Ei und Buchweizen
oder

Salat von bunten heimischen Tomaten mit Thurgauer Erdbeeren & Mozzarella di Bufala
Basilikum Pesto mit gerösteten Kernen vom Pinienzapfen & Weisses Balsamico Dressing

Hauptgänge

36 Stunden schonend gegarte Haxe vom «WELSH» Lamm mit grünem Thurgauer Spargel
Schmorsauce mit Edelsüßem Gegenbauer Hausessig & Chutney vom heimischen Rhabarber
Topinamburcreme und Chips & Weisse «Terreni alla Maggia» Polenta mit Bergbohnenkraut
oder

Im Wasserbad gegartes Filetstück vom Iberico Schwein mit Schwarzwälder Rohschinken
Cremesauce «aromatisiert» mit Vecchia Romagna und Öl vom Salbei & gepresste Feigen
Zweierlei heimische Spargelspitzen und Champignons & «Dauphine» gebackene Kartoffel
oder

Gebratene Atlantik Coquilles Staint Jacques «Kammuscheln» mit Bündner Coppa-Chips
Buttermilch Velouté mit Peperoncini Öl und «süss-saure» Aprikosen & Erbsensprossen
Glasierter italienische Gartenerbsen & Bio Risottoreis mit Ricotta Frischkäse und Limette
oder

Hausgemachte Knöpfli vom Appenzeller Magerquark «aromatisiert» mit Bergkräutern
Cremesauce mit Amalfi Küsten Zitrone und Mascarpone & Nussbutter-Panko Crunch
Stückli von grünem Spargel aus dem Thurgau & Kartoffelstroh mit schwarzem Trüffel

Süßes

Panna Cotta von Pistazien und Appenzeller Nature Joghurt «aromatisiert» mit Vanille
Gezupfter Zitronen-Buttercake und Meringues & Sorbet vom heimischen Rhabarber
oder

«Tiramisu» Mousse-Kugel vom italienischen Frischkäse mit Basilikum-Erdbeerkern
Karamellisierte weisse Schokolade mit Pinienkernen und Safran-Gel & Kakao Cru

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