

Aglio & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Rote Thaicurrysuppe mit Kokosnussmilch & Frühlingsrolle von Krevetten
«Aromatisiert» mit Limonenblätter & Zitronengras

oder

Tartar vom geräucherten Seefisch mit Dill-Mayonnaise & Roggenbrot
Eingelegte Gurkenperlen mit Gin & Creme von der Bodenrabe

oder

Gefülltes hausgemachtes Riesenravioli mit Gorgonzola & Haselnüssen
Gezupfter Salbei & Cranberrys mit Vecchia Romagna

oder

Bunt gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Gemüsechips & Sprossen
Hausdressing & geröstete Kürbiskernen

12

Hauptgänge

Im Ofen geschmortes Ragout vom Schweizer Weiderind
Schmorsauce mit Maggikraut & Pancetta
Schwarzwurzeln & Quarkspätzli mit Federkohl

oder

Gebratenes Steak vom heimischen Kalbsnierstück
Vecchia Romagna Cremesauce mit Steinpilzen & gebrochene Maroni
Violetter Blumenkohl mit Panko-Kräuterbrösel & Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Rückenfiletstück vom Swiss Alpin Lachs
Beurre Blanc mit Orangen «aromatisiert» & Kerbel
Marinierter gehobelter Fenchel & Tätschli vom Venere Reis

oder

Handgezogene Hartweizengriess Tagliolini mit Herbsttrüffel
Sauce vom Mascarpone mit Zitronenthymian & Trüffelöl
Geriebener Provolone & Röstzwiebeln mit Petersilie

19 | 25

Süßes

Schaumgefrorenes vom Appenzeller Biberfladen mit Waldbienenhonig
Salzkaramell & «Sous vide» gegarte Spalten vom Thurgauer Apfel

oder

Salat von verschiedenen Zitrusfrüchten mit Vanille & Kokosmakronen
Joghurtrahmeis & Granatapfelgelee

7

3 Gang Menü
35 / 39