

# Aglio & Olio Genuss-Momente

## Vorspeisen

Cremesuppe von der Thurgauer Topinambur mit Mascarpone und grünem Veltliner  
Gebackener Perlchampignon im Appenzeller Bierteig & «Babyorange» Kumquats-Chutney  
oder

Dünn aufgeschnittenes Carpaccio vom australischen Rindsfilet geräuchert mit Buchenholz  
Sardische Pastaperlen «Fregola Sarda» mit Frischkäse und Pesto & Süsskartoffelcreme  
oder

«Dreierlei von der Pastinake» Kugel mit flüssigem Kern & knusprig gebackene Pastinake  
Creme mit Nussbutter und Rauchsalzflocken & weisse Balsamicoperlen und Cranberrys  
oder

Winterlich gemischte Blatt- und Gemüsesalate mit Randensprossen und Radieschen  
Italienisches Balsamicodressing mit Trüffelöl & Chips vom Holzofen Sauerteig-Olivenbrot

---

## Hauptgänge

«Chili con Carne» Dreierlei vom heimischen Hackfleisch mit Peperoncini & Tomaten  
Creme fraîche Espuma mit Knoblauch und Limette & Bunte Bohnen mit Koriander  
«Sous vide» gegarter Zuckermais und Baby Mais & Parboiled Reis mit Bergkräutern  
oder

Piccata vom heimischen Kalbsfilet mit Gartenkräuter & Stroh vom Parma Rohschinken  
Kalbsjus mit gebratenen Steinpilzen und Stückli von der Kalbskopfbake & Frühlingslauch  
Bunte gedörrte Kirschtomaten mit Mammutoliven & Bio Risottoreis mit jungem Blattspinat  
oder

Gebratenes Filetstück von der Mittelmeer Makrele & geschmorte Kerbelwurzel  
Cremesauce «aromatisiert» mit Moscato d'Asti & Nüsslisalatcreme mit Muskatnuss  
Junger Wirsing «a la Creme» & Mousseline von französischen Prunelle Kartoffeln  
oder

Handgezogene Hartweizengriess Pappardelle mit Biotta Randensaft und Kräuterseitlinge  
Cremesauce mit Burrata di Pugliese und französischem Vermouth & Belper Knolle  
«Cima di Rapa» Stängelkohl und Lungo di Napoli Kürbis & gebrochene Edelkastanien

---

## Süßes

Mousse vom roten «Trötteler» Sauser mit Appenzeller Nature Joghurt und Vanille  
Bunter Traubensalat und Salzkaramell mit Fleur de Sel & Birnenweggen-Rahmeis  
oder

Schokoladenkuchen mit «aromatisiert» mit Stoll Espresso-Bohnen und Kokosnussflocken  
Salat von frischen Litchis mit Tahiti Vanille und Amalfi Zitrone & «Valhrona» Kakao Cru

---

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