

# Aglio & Olio Genuss-Momente

## Vorspeisen

Maroni Cremesuppe mit Espuma vom Thurgauer Tröpfel  
Gefülltes Ravioli mit Steinpilzen & Ricotta im Kaffeenudelteig

oder

Carpaccio von der Randen Knolle mit Meerrettichmousse & Orangenöl  
«Süss-Saurer» Lungo di Napoli & luftiger Haselnussbisquit

oder

Handgezogene Hartweizengriess Tagliolini mit Herbsttrüffel  
Thymiancremesauce & gehobelter Provolone

oder

Bunt gemischter herbstlicher Blattsalat mit Baumnüssen & Feigen  
Balsamico Dressing & Trauben

12

---

## Hauptgänge

Geschmortes Ragout vom Schweizer Weiderind mit Pancetta  
Rotweinschmorsauce mit edelsüßem Gegenbauer Hausessig  
Gezupfte Rosenkohlblätter & Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

oder

Gebratenes Rack vom deutschen Hirschkalb  
Espresso-Schokoladen Jus mit Zitronenthymian  
Geschmortes Rotkraut & gebackene Kugel von der Pastinake

oder

Geschwenkte Filetwürfel vom schottischen Wildlachs  
Vermouth Cremesauce mit eingelegten Kapernblätter  
Blattspinat & Handgezogene Hartweizen-Pappardelle

oder

Bio Risottoreis mit Saft von Aroniabeeren  
Gebackene Gemüsechips & Mozzarella di buffala  
Moosbeeren mit Vecchia Romagna

19 | 25

---

## Süßes

Schokoladenkuchen mit Espresso Kakaocreame & Kokosnuss  
Salat von der Ananas mit Limoncello

oder

Tiramisu mit Amaretto Bisquit & Mandarinen

7

---

3 Gang Menü  
35 / 39