

Menu

Weinbegleitung in Zusammenarbeit mit dem Bio-Weingut Roland & Karin Lenz, Uesslingen

Zur Vorspeise:	1dl	75cl
Quarteto weiss <i>Sauvignon blanc, Müller-Thurgau, GF 48-12, Seyval blanc</i>	6.-	44.-
Zur Suppe:		
Viognier Cuvée 1844 <i>Viognier</i>	8.-	59.-
Zum Hauptgang:		
Cuvée 1844 Noir <i>Pinot Noir</i>	9.-	65.-
Zum Dessert:		
Dolce Vita weiss 2015 <i>Souvignier gris</i>	4.- (4cl)	50.- (50cl)



Schnittsalate aus dem Thurgau
Radieschen
Wildkräuter
Estragonvinaigrette
14.-

* * *

Thurgauer Most-Schaumsuppe
Ziegenkäse-Croûtons
11.-

* * *

Duett vom Thurgauer Angus Rind
Markklösschen, confierte Zwiebeln
feine Bramata
42.-

* * *

Quarkknödel mit Quark vom Hof Langenegger
Baumnüsse, getrocknete Äpfel vom Hof Enderlin
14.-

* * *

* *

*

4-Gang-Menu ohne Weinbegleitung: Fr. 71.-
Menu mit Weinbegleitung: Fr. 98.-

Thurgauer Genuss-Wochen

vom 1. – 31. Mai 2017



Küchenchef: Sandro Zimmermann