

Hauptspeisen

Gedämpftes Zanderfilet an leichter Riesling Sauce dazu Basmati Reis und Saisongemüse	Fr. 43.00
Seezungenfilets an leichter Champagnersauce mit Herbsttrüffel dazu Basmati Reis und Marktgemüse	Fr. 54.00
Rehschnitzel aus Thurgauer Winterjagd mit feiner Wildrahmsauce, Spätzli und Gemüse.	Fr. 46.00
Kalbsschnitzel Florentine mit Rohschinken und luftiger Parmesan Rahmsauce überbacken, dazu hausgemachte Nudeln	Fr. 42.00
Gespickter Rindsbraten an kräftiger Merlot Rotweinsauce Hausgemachten Nudeln und Gemüsebouquet	Fr. 39.00
Rindsfilet-Tournedos an pikanter Pfefferkruste mit Schnittlauchsauce Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	Fr. 54.00
Kalbsfilet Mignons mit Entenleber an Armagnacsauce Auf Trüffel Fettucine	Fr. 58.00
Irishes Lammrack rosa gebraten mit Rosmarin und Knoblauch Mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	Fr. 46.00
Zarte Entenbrust an feiner Portwein-Orangensauce mit Kartoffelgratin und Herbstgemüse	Fr. 45.00
Rahm Spaghettini mit gehobelter Belper Knolle Dazu Spinatgratin	Fr. 37.00
Rotes Thai Curry vegetarisch / oder mit Geflügel, dazu hausgemachte Frühlings Rolle und Trockenreis	Fr. 39.00

Ab 2 Personen:

Rindsfilet Châteaubriand - nach Ihrem Wunsch gebraten
mit Sauce Béarnaise, schöner Gemüse garnitur & Pommes frites
CHF 64.-- p. Pers.