

Gedämpftes Zanderfilet an leichter Riesling Sauce dazu Basmati Reis und Saisongemüse	Fr. 43.00
Seezungenfilets gedämpft an feiner Zitronengras Sauce dazu Basmati Reis und Gemüsebouquet	Fr. 54.00
Kalbsschnitzel Florentine mit Rohschinken und luftiger Parmesan Rahmsauce überbacken, dazu hausgemachte Nudeln	Fr. 42.00
Kalbsfielt-Mignons m. Entenleber auf Gemüsegratin, Wintertrüffel & Nudeln	Fr. 56.00
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
Lammhüftli rosa gebraten mit Rosmarin, Koriander & Knoblauch mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	Fr. 46.00
Zarte Rehnüssli aus Thurgauer Jagd an feiner Holundersauce mit Frühkartoffeln und Beilagen	Fr. 46.00
Zarte Entenbrust an feiner Portweinsauce mit Blaubeeren mit Kartoffelgratin und Gemüse	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.