

Hauptspeisen

Gedämpftes Zanderfilet an leichter Rieslingsauce mit Basmati Reis und Gemüse	Fr. 43.--
Seezungenfilets pochiert an feiner Zitronengras Sauce mit Frühkartoffeln und Gemüse	Fr. 54.--
Kalbsschnitzel Florentiner-Art, mit Rohschinken auf Blattspinat gratiniert mit Nudeln und Gemüse	Fr. 42.--
Gespickter Rindsbraten an kräftiger Merlot Rotweinsauce mit Nudeln und Gemüse	Fr. 39.--
Rehnüssli aus Thurgauer Jagd, schwarze Holundersauce mit Gin Spätzli und herbstliche Beilagen	Fr. 46.--
Rehschnitzel aus Thurgauer Jagd mit feiner Wildrahmsauce Spätzli und herbstliche Beilagen	Fr. 46.--
Rindsfilet Tournedos Rossini mit Entenleber und Trüffelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 59.--
Rotes Thai Curry vegetarisch oder mit Geflügel mit Basmati Reis und hausgemachter Frühlingsrolle	Fr. 39.--
Rahm Spaghettini mit gehobelter Belper Knolle, dazu Spinatgratin	Fr. 38.--

Ab 2 Personen:

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

Rehrücken aus Thurgauer Jagd
reich garniert mit herbstlichen Beilagen Spätzli und Wildrahmsauce
CHF 65.--p. Pers.