



---

## OSTERMENÜ

---

### SEEZUNGEN RAUHLACHS GALANTINE

Gefüllt mit frischem Blattspinat, Crème fraiche, glasierte Gurke und Apfel Fr. 18.-

oder

### RINDSTARTAR VOM THURGAUER WEIDERIND

Serviert mit Aadorfer Wachtelei, gebratenem Brioche, Yuzu Mayonnaise und Kresse Fr. 18.-

\*\*\*\*

### CREMIGES SÜPPCHEN VOM RUCOLA

Begleitet von Flusskrebsschwänzen Fr. 11.-

\*\*\*\*

### DUETT VOM WOLFSBARSCHFILET UND THURGAUER SHRIMP

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet begleitet von einem sautierten Shrimp von Familie Mayer aus Zuben, Sauce Maltaise, gebratene Kartoffeltaler und glasiertes Gemüse Fr. 44.-

oder

### LAMMKARREE MIT PISTAZIENKRUSTE

Rosa gebratenes Lammkarree mit Pistazienkruste, an einer Madeirasauce, serviert mit römischen Gnocchi und buntem Marktgemüse Fr. 44.-

\*\*\*\*

### WEISSES TOBLERONEMOUSSE

Serviert mit Bitterorangensauce Fr. 12.-

**Menü komplett Fr. 76.-**

### **WEIN EMPFEHLUNG**

**Bonaparte Cuvée Rouge**, Marechal Foch, Regent, Pinot Noir, Léon Millot, dl 7.70

**Kerner « der Spezielle »** Rheinriesling und Trollinger, dl 6.50