

„Kochen ist eine Kunst,
Geniessen ist ein Glück,
Zusammensein ein Geschenk!“

In diesem Sinne: Geniessen Sie den Moment! Schön, sind Sie bei uns!

Fragen, Informationen zu Allergien und/oder Intoleranzen teilen Sie uns bitte mit.

Die mit  gekennzeichneten Gerichte, können auf Wunsch glutenfrei serviert werden.



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Lassen Sie sich überraschen!

Unser Geheimtipp:

Unser Küchenchef Sven Scholz stellt für Sie ein exklusives Menü zusammen, nach Ihren Bedürfnissen. Wir nehmen gerne Rücksicht auf allfällige Allergien und Intoleranzen.

3-Gang Menü Surprise	58
4-Gang Menü Surprise	68
3-Gang Weinbegleitung	27
4-Gang Weinbegleitung	36

A la carte

Vorspeisen

 Kleiner Nüsslisalat Gehacktes Ei vom Hof Klassisches Frenchdressing Gerösteter Speck	9
 Kürbiscrèmesuppe Thurgauer Apfelchutney Steirisches Kernöl	10
 Tatar vom Geräucherten Premiumlachs Leicht pikante Mango- Salsa Limette Kapern Pumpernickelerde	16

Hauptgänge

- Schweins-Cordon bleu im Pankomantel | gefüllt mit «Schwiler Dorfchäs» 32
Hinterschinken | Ofengemüse | Knusprige Schweizer Pommes frites
- Bolognese vom Thurgauer Wildschwein | Hausgemachte Tagliolini 32
Gehobelter Grana Padano | Gartengrün
«Unser Thurgauer Wildschwein beziehen wir von Thomas Hohl, unser Jäger des Vertrauens»
-  Sous vide gegartes Rindsfilet | Risotto vom Hokkaidokürbis 49
Sautiertes Waldpilzgemüse | Café de Paris-Butter

Aus dem Wasser

-  Knusprig gebratenes Filet vom Seesaibling | Vanille-Knoblauchspinat 38
Ofengegarte Kräuterkartoffeln | Hummerschaum

Fleischlos

- Hausgemachte Dörrbirnenravioli | Getrocknete Tomaten | Cipolotti 32
Safransauce | Rotes Zwiebelkonfit | Parmesan

Dessert

-  Kleiner Süsser Abschluss 7
Wöchentlich wechselnder Minidessert
- Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Orangensalat 14
Schweizer Joghurtglace
-  Selbstgemachte Crème brûlée | Mocca-Glace | Gartenminze 10

Unsere Coupe`s

- Coupe Baileys 8
Café- Rahmglace mit Baileys und Rahm
- Beerentraum 8
Joghurt- Rahmglace mit Beerenkompott und Rahm
- Affogato al caffè 8
Vanille- Rahmglace übergossen mit einem Espresso
- Mini Vacherin 8
Vacherin- Rahmglace mit Meringues und Rahm
- Coupe Calvados 8
Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados
- Mini Danmark 8
Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm

Unsere einzelnen Sorten

- pro Kugel 4
- Rahmglace: Vanille | Café | Vacherin Glace | Joghurt | Schokolade
- Sorbet: Hochstamm Süssmost | Mango- Passionsfrucht
- Extra-Rahm 2

Lebensmitteldeklaration

Fische, Krustentiere	nach Marktlage
Wild	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Argentinien
Poulet	Schweiz

Unsere Partner

Kundelfingerhof Schlatt	Fisch
Bianchi Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Caviezel Giovanettoni AG Arbon 	Gemüse
Blatter Metzgerei AG Mettlen	Thurgauer Fleisch
Metzgerei Hälg Egnach 	Thurgauer Fleisch
Ensoy Amriswil	Tofu
Käserei Studer AG Hefenhofen 	Käse
Emmi Schweiz	Schweizer Glace
Ammann Hofladen Sommeri	Rüeбли und vieles mehr