

Mittagskarte

Tagesmenü

Tagesmenü inkl. Thurgauer Mostsuppe oder Blattsalat mit Randen und gerösteten Mandeln

Süsskartoffel	24.50
Mit Limetten an Blattgemüse, Teriyaki-Sauce & Koriander	
Hausgemachte Nudeln	28.50
mit Salsiccia, Oliven, frischem Wurzelspinat & Kirschtomaten	
Saibling aus Bremgarten	36.50
an Kartoffel, Fenchel & Pastis-Sauce mit frischen Kräutern	
Filet vom Schweizer Rind	46.50
an Cognac-Pfeffersauce & geröstetem Wurzelgemüse und Kräuterseitling	
Roastbeef	28.50
mit eingelegten Senfkörnern, Aioli und Salat	

Salate

Dressings nach Wahl: Hausdressing oder Italienisch

Blattsalat Grün	9.50
Gemischter saisonaler Salat	14.50

À la carte

Rindsleber-Geschnetzeltes	32.50
an Madeira-Jus und frischen Kräutern, mit Rösti und Gemüse.	
Vegetarisches Gemüse-Tatar	22.50 /
mit Hüttenkäse, eingelegtem und geröstetem Gemüse auf Blattsalat.	34.50
Tatar vom Aargauer Wasserbüffel	28.50 /
Mit verlorenem Bio-Ei, geröstetem und eingelegtem Gemüse auf Blattsalat. 70g / 140g	44.50
Cordon bleu vom Kräuterschwein	38.50
gefüllt mit Bündner Bergkäse, Kräutern und Schwarzwälder Landrauchschinken, mit Pommes Frites und glasiertem Marktgemüse	
Schweizer Egli-Knusperli	38.50
an hausgemachter Remouladensauce und Kartoffelstampf und saisonales Gemüse	

Desserts

Mittagsdessert

Vanilleglace an Mirabellenkompott und weisser Schokolade	12.50
Variation vom Käse	16.50
Hausgemachter Apfelstrudel	16.50
Mit Vanilleglace und Rahm	
Dekonstruierte Rüebl-Torte	16.50
Variation Schwarzwälder	16.50

Glace

Einzelne Kugeln 5.50 — mit Rahm +1.50

Vanille · Erdbeere · Fior di Latte · Walnuss · Karamell · Mokka · Schokolade · Passion-Mango · Zitrone

Alle Back-, Fisch- und Fleischwaren aus der Schweiz