

Chefin's Menü

Gebeizte Kohlraben-Scheiben mit Erbsen
marinierter Italienischer Pulpo und Tomaten

Schaumsüppchen mit jungen Zwiebeln
gedämpftes Filet vom Egli aus dem Bodensee und knuspriges Brot

Sautierte Riesenkrevetten mit unbehandelten Zitronen
Fenchel und Stängel-, Coco- und grüne Bohnen

Rosa gebratenes Flanksteak vom Mörschwiler Rind
Whisky-Sauce
mit überbackenen Creuse Austern
Stampf von jungen Kartoffeln mit Petersilie
Blumenkohl

Käseauswahl aus der Region

Waldmeister-Sorbet mit Thurgauer Erdbeeren und kandierten Zitronen

Karamellierte Aprikose
mit Mandeln, weisser Schokolade und Eis mit weissem Nougat

Menü komplett pro Person CHF 172.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer