

**Auffahrt, 14. Mai 2026**

# Festmenu

## Wägwieser «Weiss» 2024

Muscaris, Sauvignac  
Michael Burkhart, Weinfeldern

10 cl CHF 9.60  
75 cl CHF 62

## Pinot Noir Rosé 2024

Pinot Noir, Roman Rutishauser,  
Weingut am Steinig Tisch, Thal SG

10 cl CHF 10  
75 cl CHF 65

## Garanoir Barrique 2023

Weingut Weidmann, Regensberg, ZH

10 cl CHF 13  
75 cl CHF 87

## Moscato d'Asti 2025

Saracco Paolo IT

10 cl CHF 10  
37.5 cl CHF 31  
75 cl CHF 52

## Huus Iste

40 cl CHF 6.30

## Tatar von der Rauchforelle Apfel-Meerrettich, Pumpernickel

*Tartare de truite fumée  
pomme-raifort, pumpernickel*

*Smoked trout tartare  
apple and horseradish, pumpernickel*

CHF 24

## Brunnenkressesuppe Chorizo

*Soupe au cresson, chorizo  
Watercress soup, chorizo*

CHF 14

## Apfelsorbet

*Sorbet aux pommes*

*Apple sorbet*

CHF 4

## Kalbshohrücken mit Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln, weisser Spargel

*Selle de veau avec sauce Hollandaise  
pommes de terre nouvelles, asperges blanches*

*Veal prime rib with Hollandaise sauce  
new potatoes, white asparagus*

oder

## Pochiertes Lachsfilet Zitronengrasschaum schwarzer Reis, Pak Choi

*Filet de saumon poché avec mousse à la citronnelle  
riz noir, pak choï*

*Poached fillet of salmon with lemongrass sauce  
black rice, pak choi*

CHF 45

## Marinierte Thurgauer Erdbeeren Joghurtglace, Pistaziencrumble

*Fraises de Thurgovie marinées  
glace au yogourt, crumble aux pistaches*

*Marinated Thurgau strawberries  
yoghurt ice cream, pistachio crumble*

CHF 15

**Menu komplett CHF 98  
mit Weinbegleitung CHF 153**

Forelle, Kalb CH | Lachs SCO

⊘ glutenfrei | 🥛 lactosefrei | 🌱 vegan | 🌿 vegetarisch