

Auffahrt, 14. Mai 2026

Festmenu

Souvignier Gris 2025

Seyval Blanc & Zähringer
Markus Held, Ottoberg, Weinfeldten TG

10 cl CHF 11
75 cl CHF 67

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 loin 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