

Sonntag, 10. Mai 2026

Muttertag

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

Terrine vom Mostbröckli Grünpargel und Tomatenmousse marinierte Kumquats

*Terrine de Mostbröckli, asperges vertes et
mousse de tomates, kumquats marinés*

*Mostbröckli terrine, green asparagus and
tomato mousse, marinated kumquats*

CHF 24

Broccoli-Mandelsuppe

Soupe de brocoli et amandes

Broccoli and almond soup

CHF 14

Aprikosensorbet

Sorbet à l'abricot

Apricot sorbet

CHF 4

Rosa gebratenes Kalbsnüssli Kräuterjus, Morchelrisotto sautierte Frühlingszwiebeln

*Noisette de veau rôtie, jus aux herbes
risotto aux morilles, oignons de printemps*

*Veal roast, herb jus, morel risotto
sautéed spring onions*

oder

Sautierte Riesencrevetten Bärlauchtagliolini Peperonistreifen

*Crevettes géantes sautées, tagliolini à l'ail
des ours, lanières de poivrons*

*Sautéed king prawns, wild garlic tagliolini
bell peppers*

CHF 45

Bergamottenschnitte Thurgauer Erdbeeren

Tranche à la bergamote, fraises de Thurgovie

Bergamot slice, Thurgau strawberries

CHF 15

Menu komplett CHF 98
mit Weinbegleitung CHF 153