

Menu-Komponenten 2012

KALTES ZUM EINSTIEG

Bunter Blattsalat <i>mit gerösteten Rapssamen, Kürbis- und Sonnenblumenkernen</i>	9.00
Herz vom Eisbergsalat <i>mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons</i>	11.00
Nüsslisalat <i>je nach Saison mit gebratenen Pilzen</i>	11.50
Duett von Rauchlachsroschen und geräucherter Kundelfinger Forelle <i>auf einem Salat von Rucola und Cherry-Tomaten, an Dill-Senf-Dressing, mit Butter-Brioche</i>	16.50
Carpaccio vom Rind <i>dünn geschnittenes Rindsfilet mit Melonen und Erdbeeren-Vinaigrette</i>	15.50
Blattsalat mit gebratenen Eglifilets <i>an Steinpilz-Vinaigrette</i>	15.50
Rucolasalat <i>mit Landrauchschinken und gehobeltem Parmesan an Baumnuss-Dressing</i>	13.50
Kalb- oder Rindfleisch Tatar <i>mit pikantem Ratatouille und Brioche</i>	16.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella <i>frischem Basilikum, weissem Balsamico und Thurgauer-Rapsöl</i>	13.50
Saisonale Terrine <i>je nach Zutaten ab: nach Ihrem Gusto zubereitet</i>	14.00

FEINE SUPPEN

Thurgauer Weissweinsuppe <i>mit Zimtcroûtons</i>	9.50
Champignonschaumsuppe <i>mit einem Hauch von Trüffel</i>	10.50
Curryschaumsuppe <i>mit Poulet-Satayspiessli am Zitronengras</i>	12.50
Tomatencremesuppe <i>mit Pestoschaum</i>	9.50
Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachssteifen	13.50
Consommé <i>mit Einlage nach Wunsch</i>	8.50
Steiner Hochzeitssuppe <i>mit verschiedenem Gemüse und Trockenfleisch</i>	12.50
Saisonale Kaltschale , <i>wir beraten Sie gerne</i>	9.50
Auf Wunsch servieren wir Ihnen nach Mitternacht eine feine Mehlsuppe	8.50

Menu-Komponenten 2012

FRISCHE FISCHE

Eglifilets «Unterhof» <i>in Butter gebraten, mit Nüssen Schnittlauch-Kartoffeln und Broccoli</i>	*18.00	32.00
Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof <i>an Dill-Hollandaise Tricolore Reis und Blattspinat</i>	*17.50	32.00
Zander-Saltimbocca <i>mit Rauchlachs und Dill, auf Kirschtomaten Prosecco-Risotto</i>	*17.50	32.00
Bodensee-Felchenfilets <i>mit Rucola-Pesto Griess-Schnitten und Ratatouille</i>	*17.00	31.00
Mediterrane Seeteufel-Medaillons und Sushi-Thunfisch <i>auf Ratatouille-Gemüse, Jungzwiebeln mit Limonen und Chili Rucola-Kartoffelstock</i>	*25.00	45.00

* als Vorspeise oder Zwischengericht



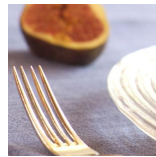
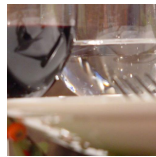
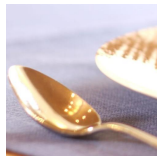
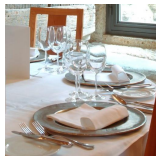
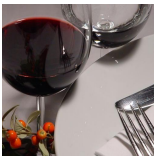
ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGANG

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Champagner	11.50
Apfelsorbet mit Thurgados	10.50
Zitronensorbet mit Prosecco	10.50
Orangen-Grapefruitsorbet mit Grand Marnier	10.50

Menu-Komponenten 2012

VOM SCHWEIN

Gegrilltes Steak <i>mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	29.00
Im Ofen gebratenes Karree <i>an Rosmarinjus</i>	29.00
Saltimbocca vom Nierstück <i>an Marsalajus</i>	31.00
Filet-Medallions <i>auf Morchelrahmsauce</i>	37.00
Filet am Stück gebraten <i>an Thurgauer Whiskysauce oder Müller-Thurgau Grappasauce</i>	37.50



VOM KALB

Glasiertes Karree <i>an kräftigem Rosmarinjus</i>	42.00
Gegrilltes Steak <i>mit Morchel-Cognac-Rahmsauce</i>	46.00
Filet-Medallions <i>an Cognac-Rahmsauce und Pfefferbutter</i>	50.00
Saftiger Schulter-Braten <i>mit Kräutern und Knoblauch mariniert</i>	36.00

*Zu sämtlichen Fleischgerichten ist eine Stärkebeilage wie Hausmacher-Nudeln, Reis, Kroketten, Salz- oder Bratkartoffeln, Pommes frites sowie wahlweise saisonales Gemüse-Bukett mit 3 Sorten Gemüse oder mediterranes Gemüseallerlei **inbegriffen**.*

*Mit einem **Aufpreis** von CHF 2.50 pro Portion servieren wir Ihnen Stärkebeilagen wie Risotto, Röstli oder Kartoffel-Gratin. Für jede weitere Sorte Gemüse berechnen wir einen Aufpreis von CHF. 2.00 pro Portion.*

Menu-Komponenten 2012

VOM RIND

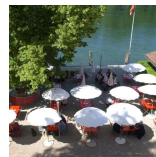
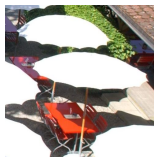
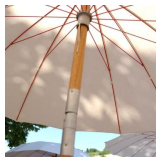
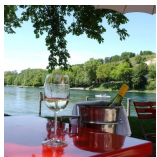
US -Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	48.00
Tournedos Rossini mit Gänseleber-Terrine und Trüffeljus	55.00
«Surf & Turf» Filetsteak und Bärenkrebsschwanz mit Pfeffer-Limonenbutter	51.00
Gebratene Rinds- und Kalbsfilet-Medaillons mit Barolosauce und Markscheiben	52.00

VOM LAMM

Lamm-Rack (das Beste vom Lamm, am Knochen gebraten) mit Kräuter-Knoblauchsauce	43.00
--	-------

VOM GEFLÜGEL

Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Pistazien, Nüssen und Kräutern an Portweinjus mit getrockneten Tomaten	32.00
Entenbrust-Fächer mit Honig-Lavendelkruste	32.00



Zu sämtlichen Fleischgerichten ist eine Stärkebeilage wie Hausmacher-Nudeln, Reis, Krokette, Salz- oder Bratkartoffeln, Pommes frites sowie wahlweise saisonales Gemüse-Buket mit 3 Sorten Gemüse oder mediterranes Gemüseallerlei **inbegriffen**.

Mit einem **Aufpreis** von CHF 2.50 pro Portion servieren wir Ihnen Stärkebeilagen wie Risotto, Rösti oder Kartoffel-Gratin.
Für jede weitere Sorte Gemüse berechnen wir einen Aufpreis von CHF. 2.00 pro Portion.

Deklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch*	Schweiz, Südamerika, Südafrika
Lammfleisch	Schweiz, Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz, Frankreich, Ungarn

Fleisch* «Kann mit Hormonen als Leistungsförderer und/oder mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein».

Eier «Eier, die als Zutaten zur Produktherstellung verwendet wurden, können aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung stammen».

Menu-Komponenten 2012

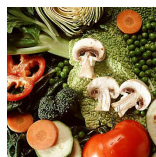
FLEISCHLOS...

Gemüse-Curry <i>im Basmati-Reisring garniert mit frischen Früchten</i>	*13.50	20.00
Ofenwarmes Blätterteigherz <i>mit Gemüse-Pilzragoût an Schnittlauchrahmsauce</i>	*12.50	20.00
Fagottini al tartufo <i>Teigtaschen gefüllt mit Trüffel und Ricotta auf Kräuter-Tomatenwürfeln</i>	*14.50	22.00
Teigwarenmuscheln <i>gefüllt mit fein geschnittenem Gemüse würzige Tomatensauce mit Basilikum, Parmesan</i>	*13.00	21.50
Rucola-Kartoffelstock <i>mit Pilz- & Gemüsespiessli mit Nuss-Pesto und Kräuter-Tomatensauce</i>	*15.00	22.50
Tagliatelle «Mediterrane Art» <i>mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola, Pinienkernen, Broccoli und Tomaten</i>	*16.50	22.50

...ODER ZUM EINSTIEG

Pappardelle «Firenze» <i>mit Rohschinken, Tomaten, Oliven, Artischocken und Kräutern</i>	*15.50	25.50
Carnaroli Risotto <i>mit Riesencrevetten an Provençale-Butter, dazu Cherry-Tomaten</i>	*17.50	30.00

* als Vorspeise oder Zwischengericht



Menu-Komponenten 2012

SÜSSES FINALE

Schokoladenmousse auf Baileys-Sauce		12.50
Grosi's Caramelköppli mit frischen Früchten und Schlagrahm		9.50
Thurgauer Süssmostcreme mit Thurgados und Limetten-Sorbet		10.50
Symphonie von Sorbets und frischen Früchten		13.50
Parfait-Triologie 3 verschiedene Halbgefrorene nach Ihrer Wahl		14.50
Früchte-, oder Beeren-Lasagne je nach Saison Mascarpone-Quarkcreme zwischen Strudelteigblättern		14.50
Tiramisú mit Orangen und Cantuccini		12.50
Crème brûlée parfümiert mit Mango		12.50
Dessert-Variation Auswahl saisonaler Süssigkeiten	pro Sorte	3.50
Erlesene Käse-Variation mit hausgemachtem Birnenbrot, Trauben und Nüssen		16.50
Dessert-Buffer ab 20 Personen Auswahl von 8 Sorten verschiedener Süssigkeiten jede weitere Süßigkeit	pro Person	25.00 2.50
Käse-Buffer ab 10 Personen 8 auserlesene Käsesorten mit Trauben, Nüssen und Birnenbrot	pro Person	25.00

