

# Burg Menü

Scampi und Jakobsmuscheln  
mit Wassabi und Rettich



Apfel- Pastinakensuppe mit schwarzen Nüssen



Seeteufel mit Venere Reis  
und Mönchsbar

und/oder

Dry Aged Rindsentrecote auf Lauchgemüse  
mit Kartoffelstrudel



Sinfonie von Kaffee und Schokolade

4gang Menü

98

5gang Menü (zwei kleine Hauptgänge)

112

All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.  
Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz

Rinds Entrecôte- IE

Jakobsmuscheln- CA/JA

Scampi- ZAF

Seeteufel- FR/ST

Lachs- ST

Skrei- NW

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen welche Unverträglichkeiten auslösen könnten, gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse	19
Zweierlei vom Lachs mit Sauerrahm und Gurke	21
Consommé mit Ochsenchwanzravioli	19
Thurgauer Rieslingsuppe mit gebackenen Kalbsmilken und Selleriepüree	17



Skreifilet an Zitronenrisotto und Pfeffer- Rahmsauce	44
Kalbsfilet und Kalbskopfbacken mit Kartoffel- Mandelbällchen und Schwarzwurzeln	56
Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Bohnen und Sauce Hollandaise	54



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mango- Passionsfruchtsalat und Sauerrahmglace	16
Unterhof Cremeschnitte	13
Tonkabohnenparfait mit Rumtopf Früchten	15
Käsevariation vom Wagen	

All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz

Rinds Entrecôte- IE

Jakobsmuscheln- CA/JA

Scampi- ZAF

Seeteufel- FR/ST

Lachs- ST

Skrei- NW

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen welche Unverträglichkeiten auslösen könnten, gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.