

## Sommer À la carte

"Leckere, leichte, regionale und saisonale Gerichte"

### Kalte Vorspeisen

	CH:
Saisonaler Blattsalat mit Knoblauch-Kräuter Chips und karamellisierten Sonnenblumenkernen an Hausdressing	9.50
Otschweizer Züger Büffel Mozzarella an Kirschtomaten-Mix, frischem Basilikum und Extra Vergine Olivenöl	14.00
Regenbogenforellenfilet vom Kundelfingerhof (TG) auf Mango, Avocado, Kirschtomaten Salat, Meerrettichschaum	22.00
Hausgemachtes Beef-Steak Tatar mit Kapern, Wachtel Spiegelei, roten Zwiebelringen, Butter und Toast (nach Wunsch verfeinert mit Cognac oder Calvados + Sfr. 2.-)	21.00
Rindsfilet Carpaccio «Black Angus» mit Frühlingszwiebelstreifen, feinen Champignonscheiben, Parmesanhobel, Rucola	22.00

### Warme Vorspeisen

Gülüstan' s Lahmacun „Hauspezialität“	13.00
Gebratene Bio Riesencrevetten (2St.) an frischen Kräutern, Knoblauch, Chilifäden, knusprige Brotscheiben gedeckt mit Olivenpesto	16.00

### Suppen

Gurken-Dillkaltschale mit frischem Basilikum und Rauslachs-Rose	15.00
Kokosmilch-Schaumsuppe vom roten Thaicurry, verfeinert mit Früchten +mit Jakobmuschel-Bio Crevetten Pralinen	13.50 16.00
Süppchen von unserem täglich wechselndem Angebot	9.00



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.

18.06.2021

## Aus dem Wasser

Gebratenes Bodensee Felchenfilet auf frischem Blattspinat,  
begleitet von blaue St. Galler Kartoffeln und Krustentierschaum 37.00

Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet an Cocobohne, Kirschtomaten,  
begleitet von Venerereis, saturieren Pfifferlingen und Schaum 39.00

## Hauptspeisen-Saftiges von der Wiese

Rindsfilet nach Ihrer Wahl gebraten an Cognac-Pfeffersauce, 150gr. 44.00  
serviert mit hausgemachten Gnocchi und Gemüse garnitur 180gr. 49.00

Rosa gebratene irische Black Angus Rindsfiletwürfel an Pfifferlingsauce,  
dazu hausgemachte Tagliatelle und Gemüsevariation 44.00

Duett vom grillierten Lammrack und Lammrücken auf grünen Linsen,  
mediterranen Grillgemüse und Gurken-Dill Dip 41.00

Kalbsleberli 35.50  
mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern,  
dazu hausgemachte goldig gebratene Rösti

Rosa gebratene Entenbrust aus Appenzeller Freiland «Culinarium» 39.00  
an Thymian-Portweinredaktion, begleitet von Limetten-Mascarpone-Risotto  
und Gemüse garnitur

## Vegetarisch

Hausgemachte Safrangnocchi in Weissweinsauce geschwenkt,  
dazu Kirschtomatenviertel und Gemüsestreifen 27.00

Hausgemachte Tagliatelle geschwenkt mit Gemüsestreifen,  
frischem schwarzem Sommer-Trüffel und Parmesanspänen 32.50

## Salatteller mit Fleisch nach Wahl und Kräuterbutter

Salate servieren wir mit französischem-, italienischem- oder Honig-Thymian-Limetten- Dressing

Ribelmais Pouletbrust vom Grill «aus Mörschwil Culinarium»	32.00
Paniertes Schnitzel von der Ostschweizer Kalbshuft «Wiener Art» mit Zitronenschnitz	36.00
Fitnesssteller mit Zanderknusperli 180gr und zweierlei Dipsaucen	29.50
Zanderknusperli im Körbli mit zweierlei Dipsaucen	22.50

### **Fleischdeklaration:**

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, und Irland "Angus"

Lammfleisch: Neuseeland, Australien

Geflügel: Schweiz "Mörschwil"

Fisch: Comestibles Zellweger Staad/ Kundelfingerhof Schlatt TG

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.

18.06.2021