



Sommer À la carte

"Leckere, leichte, regionale und saisonale Gerichte"

Vorspeisen

	CH:
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen, Hausdressing, Sauerteig Chips und frische Kräuter	11.00
Burrata auf Kirschtomaten-Mix, frischem Basilikum, alter Balsamico, Avocado und Olivenöl	18.00
Rinds Tatar mit Kapern, Wachtelei, Salatgarnitur, Butter und Toast (nach Wunsch verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados + Sfr. 3.-)	24.00
Gülüstan' s Lahmacun „Hauspezialität“	14.50
Bio Mangroven Black Tiger Riesencrevetten (3Stk) Gemüse-Papaya, Karotten, Stangesellerie, Sesamöl, Yuzu-Limetten, Honig, geröstete Cashewnüsse	21.00
Hausgemachte Ravioli-Variation Kräuteröl Kirschtomaten Sommertrüffel-Schaum	17.00

Suppen

Kalte Avocado-Gurkensuppe mit frischem Basilikum und Rauchlachs-Rose	16.00
Kokosmilch-Schaumsuppe vom roten Thaicurry, verfeinert mit Früchten	14.00
+Bio Black Tiger Crevette	17.00

Aus dem Wasser

Safran-Couscous, Mango, Granatapfel, Cherrytomaten «Mit gebratenen Meeresfrüchten, Scampi, Crevette, Jakobsmuschel, Grünschalmuschel»	46.00
Gebratenes Forellenfilet vom Kundelfingerhof auf sautiertem Blattspinat, serviert mit Petersilienkartoffeln und Parmesan-Beurre-Blanc	41.00
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore auf Safran-Tagliatini, Blattspinat, Gemüsespaghetti, Parmesan-Beurre-Blanc	45.00



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt.

18.06.2024



Hauptspeisen-Saftiges von der Wiese

Rindsfilet nach Ihrer Wahl gebraten an grüner Pfeffer-Cognacsauce, 150gr. 47.00
serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsegar nitur 180gr. 53.00

Gemüse-Couscous „Orientalische Art“,
serviert mit rosa gebratenen irischen Black Angus Rindsfiletwürfeln, 47.00
sautierten Mischpilzen und Thymianjus

Kalbsleberli 39.00
mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern,
dazu hausgemachte goldig gebratene Rösti

Rosa gebratenes Hanging Tender „Premiumcuts“ vom Kalbsbauch, 38.00
Thymianjus, Pfifferlingen, Tagliatini, Gemüse

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli-Variation | Kräuteröl | Kirschtomaten | 33.00
Sommertrüffel-Schaum

Hausgemachte Tagliolini mit Gemüsespaghetti, Pfifferlingen, 29.50
Cherrytomaten, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano

Salatteller mit Fleisch nach Wahl und Kräuterbutter

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

Paniertes Schnitzel von der Ostschweizer Kalbshuft «Wiener Art» 41.00
mit Zitronenschnitz

Rosa gegartes Swiss Prime Rindsentrecôte 44.00

Grillierte Ribelmais Poulardenbrust auf Couscous, Stangensellerie, 37.00
Mango-Avocado-Kirschtomaten und Chilibutter

Reichhaltiger Salatteller mit Zanderknusperli und zweierlei 34.00
Dipsaucen «180gr»

Fleischdeklaration:

Schweinefleisch: Schweiz

Kalb fleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, und Irland "Angus"

Lammfleisch: Neuseeland, Australien

Geflügel: Schweiz "Mörschwil"

Fisch: Comestibles Zellweger Staad/ Kundelfingerhof Schlatt TG