



Menu zum Valentinstag

Rinds- Carpaccio

Vom Ostschweizer Weiderind
Hausgemachte Pesto, Parmesan, Balsamico Reduktion
bestes Olivenöl, Rucola

Thurgauer Riesling- Suppe

Mit gebratener Jakobsmuschel

Schweinsfilet

Am Stück, zart und noch leicht rosa niedergegart
Morchelsauce mit Marsala und Creme fraiche
Kartoffelpüree, buntes Gemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Sauerrahm, hausgemachtes Rosenblüten- Glace

CHF 82.-