

Geniessen Sie den Spätsommer auf unserer schönen,
blumengeschmückten Terrasse unter der Allwetterstore.
Das leichte Menu, mit oder ohne Weinbegleitung,
lässt Sie den Alltag vergessen. Viel Spass beim Schlemmen!

Menu

Ratatouille-Terrine an Minz-Balsamicodressing
mit grillierten Crevetten und Salatbouquet

CHF 16.—

Sauvignon blanc, Horber, Diessenhofen

Shot von der gelben Peperoni auf Basilikumgelée
mit kleiner Crevetten-Frühlingsrolle

CHF 8.—

Kernling, Burkhart, Ottenberg

Gebratener Steinbutt mit Crevetten und Rohschinken
auf Zucchetti-Risotto mit Schmelztomaten und Zitronensauce

CHF 35.—

Château Belot Rosé, Languedoc

Joghurtglacé mit Thurgauer Aprikosenkompott CHF 10.—

*

Menu komplett CHF 69.—
Weinbegleitung + CHF 18.50

inkl. 7.7 % MwSt.

Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing oder Vinaigrette CHF 8.—

Gemischter Salat mit Hausdressing oder Vinaigrette CHF 10.—

Zitronengras-Kokos-Currysuppe
mit Pouletspiess im Pankomantel
Vegan mit Früchtespiessli CHF 13.—

Auberginenmousse mit orientalischem Cous Cous
mit Knoblicrevetten und Salatgarnitur CHF 16.—

Ratatouille-Terrine an Minz-Balsamicodressing
mit grillierten Crevetten und Salatbouquet CHF 16.—

Unser Rindstartare vom Swiss Prim Rind
Auf Wunsch: mild, rassig, scharf
dazu servieren wir Toast vom Beck Mohn und Butter CHF 21.—

Vorspeisenteller für 2 Personen CHF 36.—
Melone mit Rohschinken,
Chefs Special (das Eingekochte)
Zanderknusperli mit Tartaresauce
Käse, Salami, Kräuterspeck
und dazu hausgemachte Foccacia
mit 6 gebratenen Crevetten dazu plus CHF 9.—

Als Vorspeise oder einfach zu einem Glas Wein: Fein!

inkl. 7.7 % MwSt.

Hauptgerichte

Vegi/Vegan: Mediterrane Gemüsetüte mit duftenden Kräutern und Eblyweizen	CHF 24.—
Zanderknusperli mit Tartaresauce, Wildreis und Gemüse	CHF 27.—
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	CHF 29.—
Halbe Melone gefüllt mit Curry-Pouletstückchen und knackigen Salaten garniert - DER Renner!	CHF 27.—
Feines Rindstartare vom Swiss Prim Rind Auf Wunsch: mild, rassig, scharf dazu servieren wir Toast vom Beck Mohn und Butter	CHF 29.—
Lammfiletspiess mit Cherry-Tomaten vom Grill mit Gemüse garniert und mit neuen Bratkartoffeln serviert	CHF 36.—
Zartes Rindsfilet (160gr.) an Orangenpfeffersauce mit Bratkartoffeln und Gemüsegarnitur	CHF 48.—

inkl. 7.7 % MwSt.

Eden - Shrimps

Unsere EDEN Shrimps wachsen in einer naturnahen Aquakultur, in Teichanlagen in den Mangroven-Wäldern an der Küste Süd-Vietnams im Mekong Delta auf. Die Aufzucht erfolgt ohne jegliche Fütterung, Düngung und weiteren Hilfsstoffen. Diese Form der Aquakultur verbindet die natürliche hohe Eigenproduktion von Mangroven-Wäldern mit der Aufzucht von Garnelen. Durch ein raffiniert ausgeklügeltes Schleusensystem, das regelmässig bei Flut geöffnet wird, kann nährstoffreiches Meerwasser mit genügend Plankton in die naturbelassenen Mangroven-Teiche eingelassen werden. Die Garnelen wachsen in ihrer natürlichen Umgebung auf – fressen nur natürliches Futter und sind daher mit der Qualität von Wildfang-Garnelen zu vergleichen.

Lauwarme Riesencrevetten an Kräuter-Vinaigrette mit Blattsalat-Garnitur	Vorspeise	CHF 29.— CHF 19.—
Gebratener Steinbutt mit Crevetten und Rohschinken auf Zucchetti-Risotto mit Schmelztomaten und Zitronensauce		CHF 35.—
Mediterrane Gemüsetüte mit duftenden Kräutern, Eblyweizen und Crevetten		CHF 36.—
Riesencrevetten „Italienne“ werden mit einer speziellen Knobli-, Tomaten-, Kräutersauce serviert, dazu Wildreis als Beilage. Ein Traum!		CHF 44.—
Puschlaver Spaghetti mit Crevetten, Tomaten, Auberginen und Orangen		CHF 29.—
Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce mit Ananas und Tomaten, dazu Wildreis		CHF 38.—

Steinbutt: NL
Crevetten: Vietnam
Fleisch: alles CH Ausnahme: Lamm Australien

inkl. 7.7 % MwSt.