



# Menüvorschläge à la carte

# Vorspeisen, Salate, Suppen

	CHF
<b>Fischterrine Andrea Doria</b> Fischterrine garniert mit mariniertem Lachs und Gurkensalat	15.00
<b>Perlhuhnterrine</b> Mit Kalbsmilken und Morcheln, Pumpernickel-Mosaik mit Butter und kleinem Salatbouquet	17.00
<b>Blattsalat mit lauwarmer Kalbsleber</b> Dezent parfümiert mit Himbeeressig und Nussöl	15.50
<b>Trockenfleischsteller</b> Auserlesene Bündner Trockenfleischspezialitäten	12.50
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> Mit Apfel-Meerrettichschaum serviert, ein Gedicht!	15.50
<b>Hors d'oeuvres riche</b> Diverse Delikatessen mit Fisch und Meeresfrüchten	19.50
Diverse Delikatessen ohne Fisch und Meeresfrüchte	15.00
<b>Bunter Blattsalat</b> Saisonale Blattsalate mit Sprossen und Kräutercroutons	7.50
Mit Speck und Croutons oder mit Champignons	8.50
<b>Gemischter Salat</b> Drei verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat, je nach Saison	9.00
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b>	12.50
<b>Reichhaltiges Salatbuffet</b>	15.00
<b>Rindsbouillon mit Flädli</b>	6.50
<b>Gemüserahmsuppe</b>	7.50
<b>Saisonale Suppen nach Ihrem Wunsch</b>	8.50

# Hauptspeisen

	CHF
<hr/>	
<b>vom Schwein</b> (Schweiz)	
<b>Schweinskarreebraten Dentenberg</b> Saftiger Schweinskarreebraten mit Dörripflaumen gespickt, garniert mit Kartoffelkroketten und Gemüse	26.50
<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b> Mit frischem Basilikum und Äpfeln, garniert mit Kartoffelgratin und jungem Blattspinat	34.00
<b>Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Truber Art</b> Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rotweinsauce mit Speck, Silberzwiebeln, Champignons und Brotwürfeln, garniert mit Nudeln oder Reis und gedünsteter Tomate	22.00
<b>Rahmschnitzel</b> Schweinsrahmschnitzel mit Rahmpfirsich und Nudeln	23.00
<hr/>	
<b>vom Kalb</b> (Schweiz)	
<b>Piccata</b> Serviert mit sämigem Safranrisotto mit Steinpilzen und fruchtiger Tomatensauce	32.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch</b> Zartes Kalbsgeschnetzeltes an feiner Cognacrahmsauce mit Champignons, serviert mit Butterrösti und Broccoli	34.00
<b>Kalbsbraten</b> Glasierter Kalbsbraten mit Salbei und Tomatenwürfeln, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	32.00
<b>Kalbssteak</b> Zartes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur	45.00
<hr/>	
<b>vom Lamm</b> (Neuseeland und Australien)	
<b>Gigot d'agneau à la provençale</b> Mit Knoblauch und frischen Kräutern gebratenes Lammgigot, serviert mit Kartoffelgratin und Ratatouille	33.00
<b>Emmentaler Lammvoessen</b> Lammvoessen mit Safransauce, garniert mit verschiedenen Gemüsen und Dörrzwetschgen Dazu servieren wir Kartoffelstock mit brauner Butter und «Brotbrösmeli»	25.00

CHF

## vom Rind

(Südamerika, Schweiz und EU)

### Roastbeef

Zartes, rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Schmelzkartoffeln und herrlicher Gemüse garnitur

39.00

### Ungarisches Gulasch

Rassiges ungarisches Rindsgulasch, serviert mit Spätzli, Kartoffelstock oder Nudeln

25.00

## vom Geflügel

(Schweiz und Frankreich)

### Gebratenes Guggeli (halbes Poulet)

Schweizer Poulet mit Rosmarin im Ofen knusprig gebraten, dazu Pommes Frites, Bohnenbündel mit Speck und Blumenkohl mit «Brotbrösmeli»

22.00

### Entenbrüstchen

Zartes Entenbrüstchen mit Orangenfilet garniert, als Beilage Sellerie-Kartoffelstock im Körbchen und Gemüse garnitur

34.00

### Pouletcurry

Pouletgeschnetzeltes mit rassiger Thai-Currysauce, Basmatireis und Früchte garnitur

21.00

## Vegetarisch

### Tofuspiessli

Tofuspiessli mit Champignons und gelben Peperoni, serviert auf Randen-Kartoffelstock und Broccolisauce

19.00

### Gemüserösti

mit Zwiebeln, Gemüsestreifen, Käse und Spiegelei

16.50

### Fried Rice

Gebratener Reis mit Gemüse, Pilzen und Ei

15.00

### Risotto mit Pilzen

Sämiger Safranrisotto mit gebratenen Steinpilztranchen

17.50

### Früchtecurry

Saftige Früchte mit rassiger Thaicurrysauce, serviert im Reising

15.00

	Vorspeise CHF	Hauptgang CHF
<hr/>		
<b>Fisch</b>		
<b>Felchenfilet</b> Frisches Felchenfilet mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln oder Reis	16.50	29.50
<b>Goldbuttröllchen Michaela-Katharina</b> Gefülltes Goldbuttfilet mit Pilzen und Kräutern, serviert auf Fenchel- kompott mit Dill und Vollkornreis mit Gemüsewürfeln	15.50	25.00
<b>Zanderfilet gebraten</b> Serviert mit rassicem Ratatouille und Bratkartoffeln	16.50	28.00

# Desserts

	CHF
<b>Mousse au chocolat</b> Köstlicher Schokoladenschaum – eine zarte Versuchung in drei Variationen, garniert mit Vanilleglacé	12.50
<b>Gebrannte Crème</b>	7.50
<b>Caramelköppli</b> – immer beliebt	7.50
<b>Thurgauer Süssmostcrème</b>	7.50
<b>Fruchtsalat</b> Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen, Rahm und Vanilleglacé	8.50
<b>Süsse Überraschung aus der Küche</b> Dessertteller mit allem, was das Herz begehrt – ein wahres Schlaraffenland für Schleckmäuler	12.50

## Gefrorene Süssspeisen

<b>Parfait Grand Marnier</b> Im Töpfli, mit Orangen und Grand-Manier serviert	12.00
<b>Grapefruit-Sorbet mit Campari</b>	12.00
<b>Coupe Playboy</b> Apfelsorbet mit kleinen Calvadosäpfelchen und Playboybäzi	12.00

## Saisonale Süssspeisen

<b>Rhabarberterrine</b> Mit Erdbeersauce und Vanilleglacé	9.50
<b>Mousse de fraises papillon</b> Köstliches Erdbeermousse mit Rhabarberglacé	9.50
<b>Mousse aux marrons</b> Herrliches Kastanienmousse mit Vanilleglacé	9.50
<b>Salade à l'orange</b> Orangensalat mit Malaga und gerösteten Baumnüssen	9.50
<b>Birne Arosa</b> Karamelisierte Williamsbirne mit Bündner Röteli und Vanilleglacé	11.00

	CHF
<b>Käse</b>	
<b>Käseteller</b> Auserlesene Käse, garniert mit Früchten und Nüssen	12.50
<b>Käse vom Buffet (ab 25 Personen)</b> Käseplatte vom Buffet mit diversen Brotsorten, Butter und Früchten	20.00
<b>Käseterrine - eine Spezialität unseres Küchenchefs</b> Käseterrine mit Dörrfrüchten und Nüssen, serviert mit Teegelee und Nussbrot	12.50

# 3-Gang-Menü nach Wahl

CHF / Person

36.00  
\*39.00

Gemischter Salat drei Gemüsesalate und Blattsalat

Bunter Blattsalat serviert mit Speckstreifen und Croûtons

Gemüserahmsuppe garniert mit Rahmhäubchen

Bouillon mit Einlage Flädli, Gemüsestreifen oder Backerbsen



Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei, Rahmspinat und Bratkartoffeln

Geschnetztes (Schwein) Truber Art mit kräftiger Rotweinsauce, Champignons, Speck, Silberzwiebeln und Brotwürfeln.  
Serviert mit Kartoffelstock und Gemüse

Hausgemachter Hackbraten Rosmarinjus, Kartoffelstock und Erbsen mit Karotten

Pouletschnitzel mit herrlicher Pilzrahmsauce, Nudeln und Rahmpfirsich

\*Cordon bleu (Schwein) mit rassigem Käse, Birne und Speck, Pommes Frites und Gemüse garnitur



Frischer Fruchtsalat mit gerösteten Nüssen und Rahm

Caramelköpfler garniert mit Rahm

Süssmostcrème aus Thurgauer Apfelsaft

Rüebli torte die Traditionelle