

Saisonkarte

- Kalte Kartoffel-Lauchsuppe**   **15**
dazu Kartoffelstroh und Petersilienöl
Cold potato and leek soup with crispy potato straw and parsley oil
- Linsensalat mit Gurke und Kräuter Vinaigrette**    **16**
Lentil salad with cucumber and herb vinaigrette
- Süss & Salzwasser**   **29 / 41**
Ceviche vom Saibling und Thunfisch
mit Gurke, Radieschen, Zwiebeln, Chili und Koriander
Ceviche of char and tuna with cucumber, radishes, onions, chili and coriander
- Duo vom Thurgauer Apfelschwein**  **38**
dazu BBQ Sauce, Kartoffel-Wedges und Antipasti Gemüse
Duo of Thurgau apple-fed pork with BBQ sauce, potato wedges and antipasti vegetables
- Variation vom Blumenkohl**  **34**
mit Erbsen und eingelegtem rotem Rettich
Cauliflower variation with peas and pickled red radish

Weinempfehlung

Heida AOC, 2025

Domaine Germanier, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Heida

10cl **10** / 75cl **72**

Heideboden, 2023

Nittnaus, Burgenland, Österreich
Traubensorten: Zweigelt, Merlot & Blaufränkisch

10cl **9** / 75cl **60**



Symbole | symbols



Glutenfrei
Gluten free



Laktosefrei
Lactose free



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
vegan

Deklaration: Fleisch Schweiz, Saibling Schweiz, Thunfisch Vietnam

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive MwSt.
Our prices are in CHF and include VAT.