



SPEISEKARTE
MENU
CARTE DES METS

DEGUSTATIONSMENÜ ♦ TASTING MENU ♦ MENU DE DÉGUSTATION

Geflämmter Fenchel | Burrata | Gurke | Bronzefenchel

Flamed fennel | burrata | cucumber | bronze fennel

Fenouil flambé | burrata | concombre | fenouil bronze

18.—

—

Leicht geräucherte Forelle | Holunderblüten-Beurre-blanc | weisser Spargel | Kräuter

Lightly smoked trout | elderflower beurre-blanc | white asparagus | herbs

Truite légèrement fumée | beurre-blanc aux fleurs de sureau | asperges blanches | fines herbes

24.—

—

Dry Aged Rib Eye der alten Kuh HINTERHOFMETZGEREI

Kalbsjus-Rôti | Kartoffel Mille-feuille | Morcheln | Bärlauch

Dry Aged Rib Eye of the old cow HINTERHOFMETZGEREI

Veal jus rôti | potato mille-feuille | morels | wild garlic

Dry Aged Rib Eye de la vieille vache HINTERHOFMETZGEREI

Jus de veau rôti | mille-feuille de pomme de terre | morilles | ail d'ours

—

Rhabarber & Erdbeere | Sauerrahm | Meringue | Pekannuss

Rhubarb & strawberry | sour cream | meringue | pecan nut

Rhubarbe & fraise | crème acidulée | meringue | noix de pécan

15.—

oder | or | ou

Käseauswahl der Käserei Jumi | Feigensenf | Früchtebrot

Cheese selection of the Jumi cheese dairy | fig mustard | fruit bread

Sélection de fromage de la fromagerie Jumi | moutarde aux figes | pain aux fruits

18.—

4-Gang Menü mit Dessert oder Käse

90.—

4-course menu with dessert or cheese

Menu 4 plats avec dessert ou fromage

5-Gang Menü mit Dessert und Käse

105.—

5-course menu with dessert and cheese

Menu 5 plats avec dessert et fromage

Das Menü ist ab 2 Personen erhältlich.

Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass der Hauptgang nicht einzeln bestellt werden kann.

The menu is available from 2 persons.

Thank you for your understanding that the main course cannot be ordered individually.

Le menu est disponible à partir de 2 personnes.

Merci de votre compréhension, car le plat principal ne peut pas être commandé séparément.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive MwSt

All prices in Swiss Francs including VAT

Tous les prix en Francs Suisses TVA incluse

VORSPEISEN ♦ STARTERS ♦ ENTRÉES

Bunter Blattsalat Hausdressing Sprossen geröstete Kerne & Croutons Mixed leaf salad house dressing sprouts roasted seeds & croutons <i>Salade verte dressing maison jeunes pousses graines grillées & croutons</i>	14.–
Vitello Trottato Kalb Crème der geräucherten Forelle Bärlauchkapern Brunnenkresse Vitello Trotatto veal smoked trout cream wild garlic capers watercress <i>Vitello Trotatto veau crème de truite fumée boutons d'ail d'ours cresson de fontaine</i>	22.–
Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Weiderind Bio Eigelb Pilz Duxelles Lauch Röstbrot Hand-cut tartare of Swiss pasture-fed beef organic egg yolk mushroom Duxelles leek roasted bread <i>Tartare de bœuf de pâturage suisse coupé à la main jaune d'œuf bio Duxelles de champignons poireaux pain grillé</i>	22.–

SUPPEN ♦ SOUPS ♦ SOUPES

Weisswein-Schaumsuppe Müller-Thurgau Spinat-Nocke White wine soup Müller-Thurgau spinach dumplings <i>Soupe au vin blanc Müller-Thurgau quenelles aux épinards</i>	14.–
Feldbach Bouillabaisse Egli & Kabeljau & Jakobsmuschel Fenchel Safran Sauce Rouille Röstbrot Feldbach Bouillabaisse perch & cod & scallop fennel saffron rouille sauce roasted bread <i>Bouillabaisse Feldbach perche & cabillaud & coquille Saint-Jacques fenouil safran sauce rouille pain grillé</i>	23.–

FISCH ♦ FISH ♦ POISSONS

- Eglifilets à la meunière | Nussbutter | Salzkartoffeln | Blattspinat 46.–
Kapern | geröstete Mandeln
Perch filets à la meunière | beurre noisette | boiled potatoes | spinach
capers | roasted almonds
*Filets de perches à la meunière | beurre noisette | pommes nature | épinards en branches
câpres | amandes grillées*
- Sanft gegarte Lachsforelle | Estragon-Beurre blanc | Zitronenrisotto | Spargelragout 46.–
Gently cooked salmon trout | tarragon beurre blanc | lemon risotto | asparagus ragout
Truite saumonée cuite doucement | beurre blanc à l'estragon | risotto au citron | ragoût d'asperges

FLEISCH ♦ MEAT ♦ VIANDES

- Hausgemachter Kalbshackbraten | Rahmsauce | Kartoffelstock | glasierte Karotten 39.–
Homemade veal meatloaf | cream sauce | mashed potatoes | glazed carrots
Rôti haché de veau fait maison | sauce à la crème | purée de pommes de terre | carottes glacées
- Gefüllte Maispoulardenbrust | Geflügeljus | Kräuterpolenta 46.–
wilder Brokkoli | Bärlauch
Stuffed corn-fed poulard breast | poultry jus | herb polenta
wild broccoli | wild garlic
*Poitrine de poularde de maïs farcie | jus de volaille | polenta aux herbes
brocoli sauvage | ail d'ours*
- Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb | Kräuterkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone 48.–
Wiener Schnitzel of Swiss veal | herb potatoes | cranberries | lemon
Escalope Viennoise de veau Suisse | pommes de terre aux fines herbes | airelles | citron
- Gebratenes Rindsfilet vom Schrofenhof | Kalbsjus-Rôti | Kartoffel Mille-feuille 58.–
Morcheln | Bärlauch
Roasted beef tenderloin from Schrofenhof | veal jus rôti | potato mille-feuille
morels | wild garlic
*Filet de bœuf du Schrofenhof rôti | jus de veau rôti | mille-feuille de pomme de terre
morilles | ail d'ours*

VEGETARISCH ♦ VEGETARIAN ♦ VÉGÉTARIENS

Weisse Spargel ^{250G} Sauce Hollandaise Salzkartoffeln White asparagus ^{250G} hollandaise sauce boiled potatoes <i>Asperges blanches</i> ^{250G} <i>sauce hollandaise</i> <i>pommes nature</i>	34.—
Rotes Thai Curry ^{VEGAN} Süsskartoffel Thai Auberginen Pak Choi Jasminreis Kräuter Cashew Red Thai curry ^{VEGAN} sweet potato thai aubergine pak choi jasmine rice herbs cashew <i>Curry rouge thaï</i> ^{VEGANE} <i>patate douce</i> <i>aubergine thaïes</i> <i>pak choi</i> <i>riz jasmin</i> <i>fines herbes</i> <i>noix de cajou</i>	36.—
Hausgemachte Tagliatelle Morchelrahm grüner Spargel Sbrinz Homemade tagliatelle morel cream green asparagus Sbrinz <i>Tagliatelle maison</i> <i>crème aux morilles</i> <i>asperges vertes</i> <i>sbrinz</i>	38.—

KÄSE ♦ CHEESE ♦ FROMAGES

Käseauswahl der Käserei Jumi Feigensenf Früchtebrot	18.–
Cheese selection from the Jumi cheese dairy fig mustard fruit bread	
<i>Sélection de fromages de la fromagerie Jumi moutarde de figues pain aux fruits</i>	

DESSERTS ♦ DESSERTS ♦ DESSERTS

Thurgauer Apfeltorte Vanillerahm	9.–
mit Vanilleglace	11.–
Apple pie from Thurgau vanilla whipped cream	
with vanilla ice cream	
<i>Gâteau aux pommes de Thurgovie crème fouettée à la vanille</i>	
<i>avec glace vanille</i>	
Crème Brûlée	9.–
Crème Brûlée	
<i>Crème Brûlée</i>	
Mousse au chocolat Aroniabeerenconfit & Glace karamellisierte Pekannuss	15.–
Mousse au chocolat aronia berry confit & ice cream caramelised pecan nuts	
<i>Mousse au chocolat baies d'aronia confites & glace noix de pécan caramélisées</i>	
Apfel Surprise Sauerrahmmousse Apfelglace Süssmost Gewürz-Streusel	15.–
Apple surprise sour cream mousse apple ice cream sweet cider spice crumble	
<i>Pomme surprise mousse à la crème fraîche glace à la pomme cidre doux crumble aux épices</i>	

HERKUNFTSDEKLARATION FLEISCH & FISCH
DECLARATION OF ORIGIN MEAT & FISH
DÉCLARATION D'ORIGINE VIANDES & POISSONS

Für Informationen zu den Herkunftsländer von Fleisch und Fisch scannen Sie bitte den folgenden QR-Code.

For information on the countries of origin of our meat and fish, please scan the following QR code.

Pour des informations sur les pays d'origines de nos viandes et poissons, scannez s'il-vous-plait le code QR suivant.



HERKUNFTSDEKLARATION BACKWAREN
DECLARATION OF ORIGIN BAKERY PRODUCTS
DÉCLARATION D'ORIGINE PRODUITS DE BOULANGERIE

Für Informationen zu den Produktionsländer von unseren Brot und Feinbackwaren scannen Sie bitte den folgenden QR-Code.

For information on the countries of production of our bread and pastries, please scan the following QR code.

Pour des informations sur les pays de production de nos pains et viennoiseries, scannez s'il-vous-plait le code QR suivant.



ALLERGENE
ALLERGENS
ALLERGÈNES

Bitte wenden Sie sich an unser Service-Team, wenn Sie Fragen zu Allergenen haben. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschliessen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen, steht Ihnen unser Service-Team zur Verfügung.

Please contact our service team if you have any questions about allergens. Despite the necessary organisational and technological precautions, we cannot rule out the possibility that the products we offer may contain traces of allergens. If you require more detailed information on this, particularly with regard to possible cross-contamination, please contact our service team.

Veillez vous adresser à notre équipe de service si vous avez des questions concernant les allergènes. Malgré les mesures organisationnelles et technologiques prises, nous ne pouvons pas exclure que les produits que nous proposons contiennent des traces d'allergènes. Si vous avez besoin de plus amples informations à ce sujet, notamment en ce qui concerne d'éventuelles contaminations croisées, notre équipe de service se tient à votre disposition.