

„Kochen ist eine Kunst,  
Geniessen ist ein Glück,  
Zusammensein ein Geschenk!“

In diesem Sinne: Geniessen Sie den Moment! Schön, sind Sie bei uns!

Fragen, Informationen zu Allergien und/oder Intoleranzen teilen Sie uns bitte mit.

Die mit  gekennzeichneten Gerichte, können auf Wunsch glutenfrei serviert werden.



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

# Lassen Sie sich überraschen!

## Unser Geheimtipp:






Unser Küchenchef Sven Scholz stellt für Sie ein exklusives Menü zusammen, nach Ihren Bedürfnissen. Wir nehmen gerne Rücksicht auf allfällige Allergien und Intoleranzen.

3-Gang Menü Surprise		64
mit Weinbegleitung	+	31
4-Gang Menü Surprise		78
mit Weinbegleitung	+	42

*Anstelle der Weinbegleitung kann auch eine alkoholfreie Alternative serviert werden.*

## A la carte

### Vorspeisen

-  Kleiner Nüsslisalat | Gehacktes Ei vom Hof 15  
Klassisches Frenchdressing | Gerösteter Speck
-  Pastinaken- Weissweinsuppe | Buntes Saisongemüse | Schnittlauchöl 11
-  Winterliches Tatar vom Schweizer Rind | Burratina | Kapern 17  
Eingelegte Radieschen | Briochetoast
-  „Sven`s Caesar Salat“ 16  
Knackiger Babylattich | Parmesandressing | Knoblauchcroûtons  
Gehobelter Grana Padano | Rohschinkenchip 

## Fleisch

Schweins-Cordon bleu im Pankomantel | gefüllt mit «Scharfen Maxx» der Käserei Studer in Hefenhofen | Hinterschinken

Das Fleisch für unser Cordon bleu kommt von der Culinarium zertifizierten Metzgerei Hälgi in Egnach, die durch eigene Schlachtung nachhaltig & mit höchster Qualität arbeiten.

Für den grossen Hunger (220g mit Füllung) 32  
Für den kleinen Hunger (180g mit Füllung) 28

 **LUMA |** Spiess vom Pata Negra Filet «Bellota» (170g) 33

Das seltene Filet des eichelfressenden Schweins aus Spanien, hebt sich geschmacklich deutlich von herkömmlichen Schweinefilets ab. Ein nussiger Genuss auf höchstem Niveau.

 **LUMA |** Rosa gebratene Lammchops 38

Das aus den grünen Nord- und Südingeln Neuseelands stammende Lamm wächst in artgerechter Haltung und weitläufigen, naturnahen Weiden auf. Ein Geschmackserlebnis auf dem Teller.

 Rosa gegartes Entrecôte (200g) 34

Ein zartes, leicht durchwachsenes Stück vom Rücken des Black Angus Beef. Jeder Bissen ein Genuss.

 Sous vide gegartes Rindsfilet (200g) 47

Ein Rio Black Angus Beef ist die erste Wahl, wenn es um Qualität geht. Geschmacklich immer ein Volltreffer.

## Beilagen zur Auswahl


Ofengemüse | Kräuterkartoffeln | Steak Pommes | Weissweinsrisotto 6

## Wählen Sie Ihre Sauce (im Preis inklusive)

Thymianjus | Café de Paris Butter | Pfefferrahmsauce

## Aus dem Wasser



Knusprig gebratener Lachsforellenrücken vom Kundelfinger Hof 38  
Leichter Curryschaum | Balsamico-Linsengemüse | Gerösteter Rohschinken 

Der Kundelfinger Hof in Schlatt gilt mit über 100 Jahren zu einer der ältesten Fischzuchten der Schweiz. Das Wasser aus den nahen Quellen des Rheinfalls geben den Fischen einen einzigartigen Geschmack und lässt sie zu wahren Delikatessen werden.

## Fleischlos

Hausgemachte Dörrbirnenravioli | Getrocknete Tomaten | Cipolotti 32  
Safran-Limettensauce | Rotes Zwiebelkonfit | Parmesan

Sie wünschen eine vegetarische Alternative? So fragen Sie unser Team danach, unser Küchenchef wird für Sie bestimmt etwas zaubern.

## Für den etwas kleineren Hunger

Pizza Margherita 22

Pizza mit Rohschinken  26

Unsere Pizza hat einen Durchmesser von 28cm und ist mit einem 24h gegärten Teig zubereitet.

## Dessert

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Orangensalat  
Schweizer Joghurtglace 14

## Unsere Coupe`s

Coupe Baileys 8  
Café- Rahmglace mit Baileys und Rahm

Beerentraum 8  
Joghurt- Rahmglace mit Beerenkompott und Rahm

Affogato al caffè 8  
Vanille- Rahmglace übergossen mit einem Espresso

Mini Vacherin 8  
Vacherin- Rahmglace mit Meringues und Rahm

Coupe Calvados 8  
Hochstamm-Süssmostsorbet mit Calvados

Mini Danmark 8  
Vanille- Rahmglace mit Schokoladensauce und Rahm

## Unsere einzelnen Sorten

pro Kugel 4

Rahmglace: Vanille | Café | Vacherin Glace | Joghurt | Schokolade

Sorbet: Hochstamm Süssmost | Zitrone

Extra-Rahm 2

## Lebensmitteldeklaration

Fische, Krustentiere	nach Marktlage
Wild	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Argentinien
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland

---

## Unsere Partner

Kundelfingerhof   Schlatt	Fisch
Bianchi   Zürich	Fisch und Meeresfrüchte
Caviezel Giovanettoni AG   Arbon 	Gemüse
Blatter Metzgerei AG   Mettlen	Thurgauer Fleisch
Metzgerei Hälg   Egnach 	Thurgauer Fleisch
LUMA Delikatessen   Neuhausen am Rheinfall	Fleischdelikatessen
Ensoy   Amriswil	Tofu
Käserei Studer AG   Hefenhofen 	Käse
Emmi Schweiz	Schweizer Glace
Ammann Hofladen   Sommeri	Rüeбли und vieles mehr