



# speisekarte

## Die Empfehlung des Tages



aktuell

# Vorspeisen

## Serrano pan con Tomate

Catalanische Tapas

Getoastetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern, bestem Olivenöl und spanischem Rohschinken

CHF 9.50

## Jakobsmuscheln und Crevetten auf Mango-Chutney

mit rotem Hawaii-Salz

Beste Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf hausgemachtem Mango-Chutney, verfeinert mit rotem Hawaii-Salz aus dem Pazifik

CHF 16.50

## Ceviche

Mexikanischer Crevettencocktail

An würzig frischem Tomaten-Orangen-Dressing

CHF 14.50

## Caesar's Salad

Der internationale Klassiker schlechthin!

Little Gem Salat (Mini-Lattich) mit herrlichem Dressing, Speckwürfeln, Croûtons und Parmesanobel

CHF 12.50

## Bunter Blattsalat

Mit dem Besten aus den Thurgauer Gärten

CHF 6.50

## Gemischter Salat

Karotten, Mais, Gurken, Cherrytomaten, Blattsalate...

CHF 7.50

Vorspeisen

# Steaks

|                                  |                |     |       |
|----------------------------------|----------------|-----|-------|
| <b>Argentinisches Rindsfilet</b> | 200g           | CHF | 39.50 |
|                                  | 300g           | CHF | 49.50 |
|                                  | Ladys Cut 150g | CHF | 34.50 |

|                                 |      |     |       |
|---------------------------------|------|-----|-------|
| <b>Argentinisches Entrecôte</b> | 200g | CHF | 33.50 |
|                                 | 300g | CHF | 43.50 |

Gerne schneiden wir Ihnen auf Wunsch auch grössere Stücke vom Filet und Entrecôte.

## Surf & Turf

### Bestes von Meer und Land

|                                       |     |       |
|---------------------------------------|-----|-------|
| Rindsfilet (200g) und Riesencrevetten | CHF | 45.50 |
|---------------------------------------|-----|-------|

## Lammfilets

|               |      |     |       |
|---------------|------|-----|-------|
| Rosa gebraten | 200g | CHF | 34.50 |
|---------------|------|-----|-------|

## US Rib-Eye Steak Spezial

### Für den Liebhaber

|                             |      |     |       |
|-----------------------------|------|-----|-------|
| Bestes butterzartes US-Beef | 300g | CHF | 45.50 |
|-----------------------------|------|-----|-------|

## Schweinssteak

|               |      |     |       |
|---------------|------|-----|-------|
| vom Nierstück | 250g | CHF | 25.50 |
|---------------|------|-----|-------|

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Baked Potatoes mit Sourcream und eine Auswahl unserer hausgemachten Saucen und Kräuterbutter.

Lassen Sie Ihr Fleisch nachträglich mit unseren ganz speziell auserlesenen Salz- und Pfeffersorten nachwürzen, es lohnt sich!

### Salz

|                                               |                    |
|-----------------------------------------------|--------------------|
| Flor da sal                                   | Portugal           |
| Sel Hawaii, rotes Pazifik-Salz mit Vulkanerde | Hawaii             |
| Salish Alderwood Smoked Sea Salt              | Nord- West Amerika |
| Australien Murray River Rosa Salzflöcken      | Australien         |

### Pfeffer

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| Schwarzer Pfeffer aus Malabar                       | Indien     |
| Echter roter Pfeffer, Pondicherry, absolute Rarität | Indien     |
| Tasmanischer Pfeffer, Mountain Pepper Berry         | Australien |
| Schwarzer Pfeffer aus Tellicherry                   | Indien     |

**Garstufen für Rindfleisch** Bleu – Saignant – Medium – à Point – Bien Cuit

steaks

## Mediterranes, Internationales...

### Filet vom Barramundi mit rosa Salzflocken

Gilt als bester Speisefisch Australiens

Getoppt mit rosa Salzflocken aus dem Australien Murray River. Auf mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln

CHF 28.50

### Maispoularden-Brust auf Tagliatelle

Bestes Fleisch der Maispoularde, grilliert, auf leicht mediterraner Tagliatelle und konfierten Cherrytomaten

CHF 25.50

### New Orleans

Südamerikanisches Gericht aus dem Land der Cajuns

Tagliatelle mit Poulet und Crevetten an rassischer Cajun-Rahmsauce

CHF 26.50

### Crevetten und Jakobsmuscheln mediterran

Nach Art des Chefs

Mit gebratenem Gemüse, südländisch gewürzt, dazu Bratkartoffeln

CHF 26.50

### Cordon bleu

Nicht mehr wegzudenken

Gefüllt mit Schinken und reifem Emmentaler Käse

CHF 25.50

### Sincronizadas

Weizenortillas, gefüllt mit mexikanischer Tomatensauce und Käse dazu Sourcream, als Beilage Salat oder Country Cuts

CHF 17.50

#### Fleischherkunft

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Rindfleisch        | Argentinien/USA   |
| Schweinefleisch    | Schweiz           |
| Maispoularde       | Frankreich        |
| Poulet             | Schweiz/Brasilien |
| Lammfleisch        | Neuseeland        |
| Barramundi         | Australien        |
| Crevetten/Muscheln | Thailand          |

Kann mit Antibiotika und/oder anderen Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

# Desserts

## Whiskey Parfait Zigarre

Originell präsentiert, nicht entgehen lassen

CHF 12.50

## Lauwarmer Schokoladenkuchen

Hausgemachter dunkler und heller Schokoladenkuchen

CHF 12.50

## Mascarpone-Mousse

Frisches, cremiges Mousse, serviert mit Pistazienglace

CHF 10.50

## Ananas-Carpaccio

Aus frischer Ananas geschnitten, dazu Joghurtglace

CHF 9.50

## Kugel Glace

Vanille, Banane, Schokolade, Pistazie,  
Erdbeere, Mocca, Joghurt, Zitrone

Portion Rahm

pro Kugel CHF 3.00

CHF 1.50

Desserts

rare

bien cuit medium  
à point well done

well done medium rare  
bleu

bien cuit well done

saignant rare à point

medium rare

à point bleu well done

bien cuit saignant  
medium rare

bleu well done

medium rare à point

saignant

well done medium wellbien cuit

