



## WEINEMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

GOLFPANORAMA HAUSWEIN	2023	Maremma, Toscana, IT	1 dl 7.5 dl	11 73
SAUVIGNON BLANC		Weingut SCHMID, Schlattingen, CH	1 dl 7.5 dl	9.5 64

### ROTWEIN

RESERVA Pinot Noir	2022	Weingut Burkhart, Weinfeldern, CH	1 dl 7.5 dl	11 73
-----------------------	------	--------------------------------------	----------------	----------

### EMPFEHLUNG DER WOCHE

Liebe Gäste

Wir bringen die Toskana nach Lipperswil!

Und empfehlen unseren neuen Hauswein **Sughere di Frassinello!**

Der Sughere di Frassinello ist nach den prächtigen Korkeichen benannt, welche die Wälder rund ums Weingut prägen. Sangiovese (50%) und je ein Viertel Cabernet Sauvignon und Merlot machen die Cuvée aus. Sie zeigt sowohl italienische wie auch französische Qualitäten: eine kernige Dichte, dunkle, vollmundige Waldbeeren-Aromatik, aber auch die vegetabile Frische und Raffinesse der klassischen Bordeaux-Sorten. Die Trauben werden zwei Wochen im Stahltank gekeltert, der Wein reift ein Jahr lang in zur Hälfte neuen, zur Hälfte gebrauchten französischen Barriques. Obwohl bereits in der Jugend zugänglich, verfügt er über ein beachtliches Alterungspotenzial.



LE SUGHERE, 2019			1 dl	11
Rocca di Frassinello Toscana, IT			7.5 dl	73



## VORSPEISEN/ STARTER/ ENTREES

---

### Blattsalat aus Wertbühl | Sprossen | Kerne

11

*Leaf lettuce from Wertbühl | sprouts | seeds*  
Salade verte de Wertbühl | Pousses | Graines

---

### Burrata | Linsen | Randen

21

*Burrata | lentils | Beetroot*  
Burrata | lentilles | Betterave rouge

---

### Thurgauer Rindstatar | Gemüse und Zwiebeln

25

*Thurgau beef tartare | vegetables and onions*  
Tartare de bœuf thurgovien | Légumes et oignons

---

### Kürbiscremesuppe | geräucherte Alpstein-Entenbrust

16

*Cream of pumpkin soup | smoked Alpstein duck breast*  
Soupe à la crème de potiron | Magret de canard fumé de l'Alpstein

---

### Apfel-Curry-Suppe | Grillierte Garnele

16

*Apple curry soup | Grilled prawn*  
Soupe de pommes au curry | Crevette grillée

---

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Über Allergene und Inhaltstoffe gibt unser Servicepersonal Ihnen sehr gerne Auskunft.

*All prices in CHF incl. VAT.*

*Our service staff will be happy to provide you with information about allergens and ingredients.*

Tous les prix en CHF, TVA incluse.

Notre personnel de service se fera un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les ingrédients.



## HAUPTGANG/ MAIN COURSE/ PLAT PRINCIPAL

<b>Rosa gebratener Rehrücken   Himbeer-Gewürzsauce   Rotkraut   Marroni   Rosenkohl   Schupfnudeln</b>	56
<i>Pink roasted saddle of venison   raspberry spice sauce   red cabbage   chestnuts   Brussels sprouts   potato dumplings</i> Dos de chevreuil rôti rose   Sauce épicée à la framboise   Chou rouge   Marrons   Choux de Bruxelles   Schupfnudeln	
<b>Schrofener Rindsfilet   Trüffelrisotto   Portweinjus</b>	61
<i>Grated fillet of beef   Truffle risotto   port wine jus</i> Filet de bœuf à la moutarde   Risotto aux truffes   Jus au porto	
<b>Thurgauer Kalbgeschnetzeltes   Apfel   Champignons   Rösti   Gemüse</b>	49
<i>Thurgau veal cutlet   apple   mushrooms   rösti   vegetables</i> Emincé de veau thurgovien   pomme   champignons   rösti   légumes	
<b>Steinpilz-Rindsentrecôte   Butterstagliatelle   Saisongemüse</b>	51
<i>Porcini mushroom beef entrecôte   butter tagliatelle   seasonal vegetables</i> Entrecôte de bœuf aux cèpes   Tagliatelles au beurre   Légumes de saison	
<b>Spieß vom Schottischen Lachs und Garnele   Safranrisotto   Gemüse</b>	50
<i>Skewer of Scottish salmon and prawns   saffron risotto   vegetables</i> Brochette de saumon écossais et de crevettes   Risotto au safran   Légumes	
<b>Radicchio-Speck-Ravioli   Balsamico-Trüffelbutter   junger Blattspinat</b>	35
<i>Radicchio-bacon-ravioli   balsamic truffle butter   young spinach leaves</i> Raviolis au lard et au radicchio   beurre de truffe balsamique   jeunes épinards en branches	
<b>Tagliatelle   schwarzer Wintertrüffel</b>	VSP 29 HG 39
<i>Tagliatelle   black winter truffle</i> Tagliatelle   truffe noire d'hiver	
<b>DESSERT &amp; KÄSE/ SWEETS &amp; CHEESE/ DESSERT &amp; FROMAGE</b>	
<b>Sorbet und Espuma von der Tahitivanille mit Gewürzzwetschgen</b>	16
<i>Tahitian vanilla sorbet and espuma with spiced plums</i> Sorbet et espuma de vanille aux pruneaux aux épices	
<b>Dessertvariation</b>	18
<i>Dessert variation</i> Variation de dessert	
<b>Variation vom Thurgauer Käse</b>	19
<i>Cheese selection</i> Sélection de fromages	



# HERKUNFT

Crevetten & Garnelen	Vietnam, Dänemark, Philippinen
Damhirsch	Schweiz
Ente	Schweiz, Frankreich
Felchen	Schweiz, Italien
Forelle	Schweiz, Deutschland, Niederlande, Dänemark
Goldbrasse	Italien, Frankreich
Heilbutt	Island, Niederlande
Hirsch, Reh	Schweiz, Österreich
Kabeljau	Norwegen, Island
Kalb	Schweiz
Lachs	Schweiz, Schottland
Lachsforelle	Schweiz, Italien
Poulet	Schweiz
Rauchlachs	Grossbritannien, Norwegen
Rind	Schweiz, Irland
Saibling	Schweiz, Island
Schwein	Schweiz
Thunfisch	Philippinen, Vietnam
Wachtel	Schweiz, Frankreich
Wolfsbarsch	Frankreich, Italien
Zander	Schweiz, Estland