



# WEINEMPFEHLUNG

## WEISSWEIN

Orig Blanco Giro	2023	Miquel Oliver, Mallorca	1 dl 7.5 dl	11 73
SAUVIGNON BLANC	2023	Weingut SCHMID, Schlattingen, CH	1 dl 7.5 dl	9.5 64

## ROTWEIN

RESERVA Pinot Noir	2021	Weingut Burkhart, Weinfeldern	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

---

<b>Blattsalat aus Wertbühl   Sprossen   Kerne</b>	11
Leaf lettuce from Wertbühl   sprouts   seeds Salade verte de Wertbühl   Pousses   Graines	
<b>Burrata   Kichererbsen- Linsensalat   Spargel</b>	21
Burrata   Chickpea and lentil salad   Asparagus Burrata   Salade de pois chiches et de lentilles   Asperges	
<b>Thurgauer Rindstatar   Gemüse und Zwiebeln</b>	25
Thurgau beef tartare   vegetables and onions Tartare de bœuf thurgovien   Légumes et oignons	
<b>Bärlauchcremesuppe   Spargel   Kalbsmilke</b>	16
Wild garlic cream soup   Asparagus  sweetbreads soupe à la crème à l'ail des ours   Asperges  ris de veau	
<b>Apfel-Curry-Suppe   Grillierte Garnele</b>	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>Duett vom Thurgauer Apfelschwein   Thurgadossauce   Ingwer- Spitzkraut   Quark- Serviettenknödelschnitte</b>	47
Duet of Thurgau apple pork  Thurgadosauce  ginger cabbage   curd dumpling slices Duo de cochon de lait thurgovien   Sauce thurgovienne   Chou pointu au gingembre  tranches de boulettes de fromage blanc	
<b>Schrofener Rindsfilet   Portweinjus   Bärlauchrisotto   Saisongemüse</b>	61
Filet of beef from Schrofenhof   port wine jus   wild garlic risotto   seasonal vegetables Filet de bœuf du Schrofenhof   Jus au porto   risotto à l'ail des ours   Légumes de saison	
<b>Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes   Apfel   Champignons   Rösti   Gemüse</b>	49
Thurgau veal cutlet   apple   mushrooms   rösti   vegetables Emincé de veau thurgovien   pomme   champignons   rösti   légumes	
<b>Rindsentrecôte   Bärlauchkruste   Polentataler  Saisongemüse</b>	51
Beef entrecôte   wild garlic crust   polenta taler  seasonal vegetables Entrecôte de bœuf   Croûte à l'ail des ours   Tarte aux polenta   Légumes de saison	
<b>Schottischer Lachs   Thur- Shrimps   Tom Kha Gai   Wokgemüse   Basmatireis</b>	50
Scottish salmon   Thur shrimps   Tom Kah Gai   Wok vegetables   Basmat rice Saumon écossais   Crevettes thur   Tom Kah Gai   Légumes pour wok   Riz basmati	
<b>Aquarello- Bärlauchrisotto   Saisongemüse</b>	35
<b>Wahlweise mit Burrata oder glasierter Kalbsmilke</b>	
Aquarello wild garlic risotto  seasonal vegetables   Optionally with burrata or glazed sweetbreads Risotto à l'aquarelle et à l'ail des ours   Légumes de saison   Au choix avec burrata ou ris de veau glacé	
<b>Parmesan- Ricotta Ravioli   Peperoni   Cherrytomaten   Spargel</b>	35
Parmesan- Ricotta Ravioli   Bell Peppers   Cherry Tomatoes   Asparagus Raviolis au parmesan et à la ricotta   Piments forts   Tomates cerises   Asperges	
<b>DESSERT &amp; KÄSE/ SWEETS &amp; CHEESE/ DESSERT &amp; FROMAGE</b>	
<b>Sorbet und Espuma von der Tahitivanille mit Himbeer- Rhabarberragout</b>	16
<i>Sorbet et espuma de tahitivanille aux Ragoût de framboise et rhubarbe</i> Tahitian vanilla sorbet and espuma with raspberry and rhubarb ragout	
<b>Dessertvariation</b>	18
<i>Dessert variation</i> Variation de dessert	
<b>Variation vom Thurgauer Käse</b>	19



---

*Cheese selection*  
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