



MENU DEGUSTATION

PROLOG

GELBFLOSSENMAKRELE

Jakobsmuschel, Kaffir Limette, Oscietra Kaviar

KALBSHERZMILKEN

weisser Spargel vom Gillhof

BRETONISCHER STEINBUTT

Erbsen, Kräuter

POULARDE JAUNE

Piri Piri «Dieter Koschina Style»

MAIBOCK AUS ÖSTERREICH

Entenleber, Bitteraromen

THURGAUER ERDBEEREN 2023

Interpretiert von Daniel Simunic

Geniessen Sie unser Degustationsmenu:

Complet (alle 6 Gerichte)	280.
5 Gerichte (ohne Steinbutt)	260.
4 Gerichte (ohne Milken & Steinbutt)	240.

Monika Huber
Saucier

Daniel Simunic
Pâtissier

Joel Nötzli
Entremetier

Christian Kuchler
Chef de cuisine



KLASSIKER

VORSPEISEN

SASHIMI	48.
Balfego Thunfisch an Wasabi-Marinade, Soja	
NORWEGISCHE KÖNIGSKRABBE	75.
Tatar, Oscietra Kaviar, Ochsenherz Tomaten, Basilikum	
ENTENLEBER & RIND	48.
Rossini-Style, Brioche	

ZWISCHENGERICHTE

SCAMPI 3/6	68.
Thai-Curry Nage, Gemüsesalat, Granatapfel	
Hauptgang	96.
SPARGELSCHAUMSUPPE	32.
handgetauchte Jakobsmuschel	
HAUSGEMACHTE PASTA	58.
„Kavionara“ mit Oscietra Kaviar	
FROSCHSCHENKEL AUS VALLORBE	58.
Knoblauch, Petersilie, Beurre Noisette	

HAUPTGERICHTE

SEEZUNGE FÜR 2 PERSONEN	180.
Erbsen, Eierschwämmli, Safran Risotto	
WIENERSCHNITZEL	58.
Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln oder Pommes allumettes	
WEISSER SPARGEL VOM GILLHOF	95.
Black Angus Filet oder Kalbskotelette von Peduzzi (je ca. 250 Gramm)	
Sauce Maltaise oder Sauce Vinaigrette, Petersilienkartoffeln	

DESSERT

LITSCHI	42.
Karamell, Koriander	
THAI MANGO	42.
Mascarpone	