



MENU DEGUSTATION

PROLOG

SIEDFLEISCH³

Meerrettich

KALBSHERZMILKEN

Flusskrebse, Estragon

BRETONISCHER STEINBUTT

Champagnerkraut, Gillardeau Auster

POULARDE JAUNE

Piri Piri «Dieter Koschina-Style»

BLACK ANGUS RIND

asiatische Consommé, Entenleber, Périgord Trüffel

Upgrade: Wagyu Filet 60.-

THURGAUER BEEREN 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 Bio Orkney Salm, Wasabi-Marinade, Soja	38.
VITELLO TONNATO Risina Bohnen, toskanisches Olivenöl	36.
ROASTBEEF "SCHÄFLI STYLE" Wagyu, Sauce Remoulade, Schnittlauch	42.

ZWISCHENGERICHTE

SCHUPFNUDELN Entenleber, Périgord-Trüffel, Röstzwiebeln	50.
HEILBUTT Artischocke, Sauce Escabèche Als Hauptgang	48. 98.
FROSCHSCHENKEL AUS VALLORBE Knoblauch, Petersilie, Beurre Noisette	58.

HAUPTGERICHTE

SEEZUNGE FÜR 2 PERSONEN Erbsen, Eierschwämmli, Safran Risotto	180.
WIENER SCHNITZEL Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln oder Pommes allumettes	58.
BLAUER HUMMER «Thaimidor», Fried Rice, Thaicurry-Nage, Gemüsesalat	95.

DESSERT

MIRABELLE Pastinake, Miso	36.
KIRSCH Schokolade, Estragon	36.