

Menu du mois

**Pastèque grillée et omble au Mojito maison
à la vinaigrette à la menthe et aux raisins,
accompagnée de flanchet du prin éfilé**

*Grillierte Wassermelone mit hausgemachtem Mojito-Saibling,
serviert an Minze-Traubenvinaigrette
und mit Pancetta-Chips*



Capuccino de bouillabaisse et tomates allongées, accompagné de calmar en pâte à frire

Bouillabaisse in der Capuccinotasse mit San Marzano-Tomaten, dazu Tintenfisch im Tempura-Backteig



**Queue de langoustine d'Afrique du Sud sautée, pommes de terre broyées au citron,
roquette frite et coulis de papaye à la mangue**

*Gebratener, südafrikanischer Scampi-Schwanz auf Zitronen-Kartoffelstampf,
gebackener Rucola und Papaya-Mangocoulis*



Sorbet de citron au Limoncello et fleurs d'oranger caramélisées

Zitronensorbet mit Limoncello und caramelisierten Orange-Blossom-Blüten



**Assortiment de poissons de mer au beurre blanc de réglisse, rose de pommes de terre et légumes
verts sautés cru**

*Auswahl von Meeresfischen mit Süssholz-Beurre blanc, Kartoffelrose und roh gebratenes, grünes
Gemüse*



Stilton et sabayon aux noix

Stilton mit Wallnuss-Sabayon



Variation de fraises de Thurgovie

Variation der Thurgauer Erdbeere

dès 2 personnes

ab 2 Personen

prix par personne/ Preis pro Person

CHF 119.00

**Notre maître, Werner Klement vous propose volontier
son choix de vins pour chaque plat.**

Unser Maître d'hotel Werner Klement empfiehlt Ihnen
gerne zu jedem Gang ein passendes Glas Wein