

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

CREATIVE Cuisine

Die gesunde Genussküche

Hausgebeizter Saibling

mit geräucherten Zwiebeln, Meerrettich und Kressesalat

Kohlräblicrèmesuppe mit Kurkuma

Maispouardenbrust mit Rosmarin Jus

dazu gebratene Schupfnudeln und Grillgemüse

Chocolate Fudge Cake

mit Beerenmousse, Passionsfruchtsorbet und Mandelknusper


3-Gang Menu 70.-

4-Gang Menu 85.-


SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Vitamine im Glas

-  **Carotina** 10.-
Karotten, Apfel, Orange, Kurkuma, Zitrone, schwarzer Pfeffer

Vorspeisen

- Hausgebeizter Saibling** 20.-
mit geräucherten Zwiebeln, Meerrettich und Kressesalat
-  **Würziges Gemüsetatar** 18.-
mit gesalzener Butter, Essiggemüse und Butters toast
- Hülsenfrüchte Cassoulet** 16.-
mit Thurgauer Senf Tofu und Gemüse
- 90g Schweizer Rindstatar** 26.-
mit Toast und Butter

Suppe

-  **Kohlräblichrèmesuppe mit Kurkuma** 13.-

Salate

-  **Gartenbohnen salat** 12.-
mit roten Zwiebeln
-  **Knackig grüner Blattsalat** 11.-
mit Dressing Ihrer Wahl
-  **Gemischte Salatvariation** 12.-
mit Dressing Ihrer Wahl

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Hauptgänge

- | | |
|---|------|
|  Hartweizen Spaghetti mit Tomatensauce
dazu frische Basilikumblätter und sautierte Trompetenpfefferlinge | 30.- |
| Maispouardenbrust mit Rosmarin Jus
dazu gebratene Schupfnudeln und Grillgemüse | 37.- |
| Grilliertes Wolfsbarschfilet an Ingwer-Sauce
auf Karottenpüree und Pak Choi | 40.- |
|  Austernpilze in der Käse-Ei-Hülle
mit Schnittlauchsauce auf Spinatpüree | 28.- |
| Rindshohrücken Schrofen
mit Grillgemüse, Kräuterbutter und Pommes Frites | 52.- |
| Massaman Fisch Curry Bowle
mit Quorn, Jasmin Reis, Mango, Gemüse, Granatapfelkernen und Bohnen | 38.- |
|  Steinpilz Tortelli
mit Salbei Butter und grillierten Pilzen | 34.- |

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

Dessert

Passionsfruchtschnitte auf Bisquit und Schokoladen Spiegel	16.-
Chocolate Fudge Cake mit Beerenmousse, Passionsfruchtsorbet und Mandelknusper	15.-
 Frischer Obstteller	10.-
Gebackenes Zwetschgen Chutney im Mie de Pain mit hausgemachtem Gewürz-Eis	13.-
Warme Beeren mit Vanilleglace dazu Schlagrahm	9.-
Vermicelles Törtchen mit Crème de Gruyère-Eis im Meringue Körbchen	16.-

SMART CUISINE

by Daniel Brunner

VITAL Cuisine

Die gesunde Genussküche

Carotina

Karotten, Apfel, Orange, Kurkuma, Zitrone, schwarzer Pfeffer

Kohlräbipüreesuppe

mit Kurkuma

Gemüse süss-sauer

mit Quornstreifen

Frappé von der Black Zabuye

3-Gang Menu

45.-/ 60.- (mit Fleisch oder Fisch)

4-Gang Menu

54.-/ 69.- (mit Fleisch oder Fisch)