

# Giusi's Stübli-Menü

Süsskartoffel-Kerbel-Süppchen | Feigensenf  
Schweizer Entenwienerli

\*\*\*

Weinfelder Lachsforellen gebeizt  
Meerrettich | Löwenzahn

\*\*\*

Bärlauchrisotto | gebratene Jakobsmuschel

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet (CH)  
Zitronen-Kapern-Butter  
Kräuter-Bratkartoffeln | Karotten

oder

Black Angus Rinds-Entrecôte vom Grill (Metzgerei Leibacher)  
Thurgauer Süsskartoffelcreme | Bunter Mangold

\*\*\*

«Felchlin» Schokoladenmousse | karamellisierte Baumnüsse  
Granatapfelglace


3- Gang-Menü CHF 76

4-Gang-Menü CHF 86

5-Gang-Menü CHF 94

# Wein-Begleitung

TM Rosé Toscana IGT | Tenuta Monteti, Toskana

 *Merlot, Cabernet Franc*


\*\*\*

Pinot Grigio | Castel Sallegg, Südtirol

 *Pinot Grigio*

\*\*\*

Blauburgunder Fachwerk | Hofgut Büchi, Ottoberg

 *Blauburgunder*


\*\*\*

Riesling «vom Stein» Smaragd | Nikolaihof, Wachau

 *Riesling*

oder

Lagrein Riserva «Mirell» DOC | Ansitz Waldgries, Südtirol

 *Lagrein*

\*\*\*

Pineau de Charentes | Ferrand, Frankreich

Weinbegleitung

CHF 48