Von der Thurgauer Apfelsuppe bis zur Kalbsleber parfümiert mit Thurgados, einem feinen Edelbrand aus Thurgauer Äpfeln. Wir verwöhnen Sie mit Apfelrezepten, die Sie so noch nie gekostet haben. Der Apfel gehört einfach zu «Mostindien». Der Begriff ist eine Anspielung auf die Lage des Thurgaus in der Ostschweiz und den weitverbreiteten Obstanbau in der Region.

THURGAUER APFEL

VORSPEISEN

HAUSGERÄUCHERTER LACHS

mit Apfelrelish und Apfel-Meerrettichcreme

dazu ein kleiner Salat aus der Sommeri an Apfel-Speckvinaigrette

CHF 18.50

APFELCREMESUPPE

Apfelschaumsuppe mit Cognac und Knoblauchcroutons

CHF 12.00

HAUPTGERICHTE

SCHWEINEKOTELETTE

mariniert mit Calvados und grobem Senf

serviert mit Apfel und Sellerie in verschiedenen Variationen

CHF 38.00

SIEDFLEISCH

an feiner Apfel-Meerrettichsauce

mit Bouillongemüse und Kartoffeln

CHF 29.50

GRILLIERTES KALBSPAILLARD

an feiner Thurgadosjus

angerichtet auf hausgemachten Spätzli und glasierten Bohnen

CHF 44.00

ZANDERFILET

mit cremigem Apfelrisotto verfeinert mit Baumnüssen

serviert mit Beurre Blanc und Wildkräuter

CHF 39.50

DESSERT

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

serviert mit frischer Vanillesauce

CHF 12.00

APFELVARIATION

Apfel-Haselnusstörtchen mit Bratapfeleis und Apfelcaviar

CHF 14.00

Gemüse: Gemüsezentrale in Tägerwilen und von Bauer Ammann in Sommeri. Fleisch: Rind, Schwein, Kalb (Schweiz)

Fisch: Zander (Russland,Schweden), Lachs (Norwegen)