

Vorschlag 1

Bunter Frühlingssalat mit Sprossen und Himbeer-Dressing

Gebratene Maispouardenbrust auf Gemüsebett
mit einer Proseccosauce und Bärlauch-Ravioli

Joghurtterrine mit gebackenem Rhabarber und Früchtecoulis

CHF 58.00 pro Person

Vorschlag 2

Salat von Frühlingzwiebeln und Radiesli
mit Limonen-Pfeffer-Dressing und gebratenem Kaninchenfilet

Entrecôte vom heimischen Rind an Morchelrahmsauce
Bandnudeln und marktfrischem Gemüse

Weisses Kaffeemousse mit marinierten Erdbeeren

CHF 78.00 pro Person

Vorschlag 3

Bunter Frühlingssalat mit gebratenen Black-Tiger Riesencrevetten
„provenzalische Art“ an Balsamico-Dressing

Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Bärlauch parfümiert

Kombination von Bodenseefelchenfilet und Bachsaibling
mit Pinien-Limonenbutter
neuen Kartoffeln und Kefengemüse

Grand-Marnier-Parfait mit marinierten Orangen und Kiwis

CHF 78.00 pro Person

Vorschlag 4

Lachstatar an Salat von frischem Stangenspargel
mit Balsamico-Vinaigrette, Toast und Butter

Aufgeschlagene Steiner Rieslingsuppe mit Kerbel

Saftig gebratenes Schweinsfilet an leichtem Portwein-Jus
neue Kartoffeln und junger Spinat

Frische Thurgauer Erdbeeren mit hausgemachter Joghurtglace

CHF 82.00 pro Person