



						ABENDGRILL	
Montag 1. September 2025	Dienstag 2. September 2025	Mittwoch 3. September 2025	Donnerstag 4. September 2025	Freitag 5. September 2025	Samstag 6. September 2025	Sonntag 7. September 2025	
Suppe							
Ratatouillecrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Fenchelrahmsuppe mit Dill	Weisskabis-Süssmostsuppe	Tomatencrèmesuppe	Kraftbrühe mit Backerbsen	Sellerieschaumsuppe mit Kräutercroûtons	
Vorspeise							
Bunter Blattsalat mit Zwetschgendressing	Selleriesalat mit Ananas	Eisbergsalat mit Parmesandressing	Zucchettisalat mit getrockneten Tomaten	Kürbissalat mit Nüssen und Granatapfel	Waldorfsalat mit Kalbfleischpastete	Geräucherte Entenbrust mit Früchtechutney	
Menü 1							
Rippli und Speck an grober Senfsauce, Schwenkkartoffeln und Dörrbohnen CHF 41.50	Kalbsblankett mit Sherry & Kräutern, Haselnusspolenta und Wirzgemüse CHF 41.50	Pouletgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce, Spinatspätzli und Wirzgemüse CHF 41.50	Paella mit zartem Poulet, buntem Gemüse und Chorizio CHF 41.50	Tandorri Chicken mit Basmatireis und Knackerbsen CHF 41.50	Ofenfrischer Kalbshackbraten an Champignonrahmsauce, Kartoffelstock & Karotten CHF 41.50	Lammentrecôte gebraten mit glasierten Birnen an Williamsjus, Bramatapolenta und Ratatouille CHF 55.00	
Menü 2							
Sämiges Steinpilz-Risotto mit mediterranem Gemüse und Tessiner Rohschinken CHF 43.50	Thurgauer Toast mit Speck, Birne und Raclettekäse CHF 43.50	Zarte Tranchen vom Thurgauer Apfelschein an Pfeffersauce, Linguine & Romaneso CHF 43.50	Cipollata-Spiessli an Zwiebel-Balsamicojus, Rosmarinkartoffeln und Lauchgemüse CHF 43.50	Vollkornspaghetti an Tomaten-Basilikum-Pesto Steinpilzen, Spinat und Lammfiletstreifen CHF 43.50	Geschnetzelte Kalbsleber mit Apfel und Zwiebel, dazu Rosmarinkartoffeln und Mandel-Broccoli CHF 43.50	Sautierte Schweinsfiletwürfel an Currysauce, gebackener Banane, bunten Früchten und Mandelreis CHF 55.00	
Menü 3							
Gebratenes Heilbuttfilet (Nordwestatlantik/Grönland) mit Nusskruste an Rucolaschaum, gemischtem Wildreis und Karotten CHF 45.50	Kabeljauknusperli (Atlantik/Deutschland) an Sauce Remoulade, Salzkartoffeln und Rahmspinat CHF 45.50	Kartoffelgnocchi mit Cocktail-Crevetten (Südostpazifik/Chile) an Weisswein-Dillsauce und Gemüsestreifen CHF 45.50	Sautiertes Rougetfilet (Pazifik/Vietnam) an Mangi-Ingwer-Salsa, Belugenlinsen und grillierten Zucchini CHF 45.50	Blätterteigpastetli gefüllt mit Lachsragout (Zucht/Norwegen) an Dill-Rieslingsauce und bunter Gemüse garnitur CHF 45.50	Wolfsbarschfilet (Zucht/Griechenland) an Kapern-Olivensauce, Kartoffelgnocchi und Blattspinat CHF 45.50	Kräuterrisotto mit gebratenen Eglifilets und (Zucht/Raron, Wallis) mediterranem Gemüse CHF 55.00	
Vital-Menü							
Fenchelfritata mit Schnittlauchschaum und buntem Gemüse CHF 36.50	Spätzlipfanne mit Kürbis und Pilzragout CHF 36.50	Kürbis-Ricotta Wähe mit kleiner Gemüse garnitur CHF 36.50	Gebackene Randen auf Mandel-Trauben-Risotto CHF 36.50	Omelette gefüllt mit frischen Eierschwämmli, garniert mit buntem Gemüse CHF 36.50	Fregola Sarda mit Orangen, Chicorée und Ziegenkäse CHF 36.50	Sämige Bramata Polenta verfeinert mit Mascarpone, und Ratatouille CHF 44.00	
Dessert							
Coupe Dänemark oder Karotten-Smoothie	Ananas-Kiwi-Salat mit Kokosrahmgacé oder Beeren-Smoothie	Apfelküchlein mit Vanilleschaum oder Ananas-Smoothie	Apfelwähe mit Zimtrahm oder Mango-Smoothie	Pfirsich-Aprikosen-Crème mit Himbeerragout oder Birnen-Smoothie	Limetten-Joghurt-Mousse mit gemischten Beeren oder Apfel-Smoothie	Kokos-Panna-Cotta mit marinierter Mango oder Apfel-Ingwer-Smoothie	
Die Küchen Crew präsentiert				Veranstaltungsempfehlungen			
				Samstag, 06. September 2025 Abendgrill im Restraunt rondo ab 17:30 – 19:30 Uhr			

„Ein Tag ohne Lächeln ist ein verlorener Tag.“ (Thomas Edison 1847 – 1931)

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.