



## **Degustationsmenü**

**...äs bitzeli vo allem probiere...**

### **Navetten Carpaccio | Taleggio**

Randen Vinaigrette | Radiesli | Karamellisierte Baumnüsse

\*\*\*

### **Cremige Maroni Suppe**

Geräucherte Entenbrust | Glasierte Maroni

\*\*\*

### **Kaninchen Tortelloni | Trüffelschaum**

Maroni | Premier Cru Kaviar

\*\*\*

### **Pochierter Wels**

Meerrettich Schaum | Schwarzwurzel | Steinpilze

\*\*\*

### **Flat Iron Steak vom Rind | Schwarze Knoblauch Aioli**

Wurzelgemüse | Gegrillter Mais

\*\*\*

### **Käse Sortiment**

Feigensenf | Früchtebrot

\*\*\*

### **Rüeblikuchen | Kokos**

Maracuja | Physalis | Peanut Butter

Degustationsmenü CHF 120

Die passende Weinbegleitung zum Menü CHF 45



**...für an guäte Start...**

**Nüssli Salat** | Kürbiskernöl Dressing CHF 13

Gerösteter Speck | Kartoffelbrot Croutons | Belper Knolle | Kresse

**Rauchforellen Mousse** | Bottarga CHF 19

Gurken | Frisée | Blutorange | Brioche

**Navetten Carpaccio** | Taleggio CHF 16

Randen Vinaigrette | Radiesli | Karamellisierte Baumnüsse

**Tatar vom Rindsfilet** | Fein handgeschnitten CHF 26

Eingelegte Pilze | Senf Glace | Belper Knolle

+ 10 gr. Premier Cru Kaviar CHF 18

**...Süpli für chalti Tage...**

**Weissweinsuppe** CHF 12

Grissini | Bündner Rohschinken

**Kürbis Schaumsuppe** | Ziegenkäse CHF 13

Kürbiskerne | Kernöl

**Cremige Maroni Suppe** | Geräucherte Entenbrust CHF 14

glasierte Maroni



**...Zwüschgäng zum Teile oder älei gnüsse...**

**Kaninchen Tortelloni** | Trüffelschaum  
Maroni | Premier Cru Kaviar

CHF 19

**...vegetarische und kulinarische Erlebnis...**

**Hausgemachte Kürbis Linguini** | Cremige Burrata  
Butternut | Hokkaido

CHF 32

**Maluns** | Chili Äpfel  
Spinat Püree | Trüffel

CHF 32



**...hüt giits ganz viil Fisch...**

**Alpen-Zander Filet** | Rieslingsauce CHF 48

Kürbis Püree | Rosenkohlblätter

**Pochierter Wels** | Meerrettich Schaum CHF 43

Schwarzwurzel | Waldpilze

**Ganze Bremgarten Bachforelle** | Rieslingsauce CHF 37

Wurzelgemüse | Randensalat

**...alles für dä herzhafti Gnuss...**

**Geschmorte Appenzeller Entenkeule** | Gewürzjus CHF 44

Wurzelgemüse | Gegrillter Mais

**Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein** | Bergkäse CHF 41

Apfel-Zwiebel | Randensalat

**Flat Iron Steak vom Rind** | Schwarze Knoblauch Aioli CHF 46

Wurzelgemüse | Gegrillter Mais



**D' LILIENBERG Spezialitäté**  
**...optimal grossi Portione zum teile...**

**Salat Bowl** CHF 26

Blattsalat | Eingelegte Waldpilze | Tomate | Oliven | Zwiebel | Rohkostgemüse

**Chateau Briand 300gr** CHF 98

Sauce Bénaise | Croquettes | Wurzelgemüse

Beilagen je CHF 5

-Spätzli

-Hausgemachte Croquettes

-Cremige Tessiner Polenta

-Verprügelte Kartoffeln

-Süsskartoffel Fries



**...und woher chunt das alles...**

**Deklaration Fisch**

Aus der Schweiz: Zander

Aus Deutschland: Wels

Aus Frankreich: Kaviar

**Deklaration Fleisch**

Aus der Schweiz: Rind, Rohschinken, Schwein, Ente, Kaninchen

**Gemüse, Früchte und Kräuter**

Gemüsezentrale Tägerwilen und LILIENBERG Garten

**Eier**

Mühli Ei, Familie Fäh in Homburg

**Käse**

Bulant Käsespezialitäten, Steckborn

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Allergien und Intoleranzen. Wir sind Ihnen gerne mit Informationen behilflich und beraten Sie über mögliche Alternativen.