

## MITTAGSKARTE

### T

agessalat  
mit Hausdressing, Croutons,  
Tomaten, Chicorée und Sprossen

oder

### E

rbsen-Minzsuppe  
mit Sauerrahm verfeinert

Fr. 8.00

### Wochenmenü Fleisch

Geschmorte Kalbsbrustschnitte serviert mit  
Rosmarinsauce, dazu Polenta und Ratatouille

Fr. 37.-

### Wochenmenü Vegetarisch

Spaghetti Cinque P serviert mit Zucchettipiccata,  
garniert mit geschmolzenen Cherrytomaten

Fr. 24.-

### Vorspeisen

#### Klassisches Rindstatar

Rindstatar, nach Ihrem Gusto mild, leicht oder scharf gewürzt,  
serviert mit einem Salatbouquet, dazu Toast,  
Butter, frische Zwiebelringe und hausgemachtes Essiggemüse

klein 25.-  
gross 37.-

#### Weisse Tomatencremesuppe

Mit zweierlei Cherrytomaten als Einlage, garniert mit Basilikumöl

14.-

### Hauptgänge

#### Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilet

Eglifilet Knusperli mit Remouladensauce und Zitronenschnitz,  
als gemischter Salatteller oder mit Pommes Dauphine und Blattspinat

klein 29.-  
gross 39.-

#### Schweizer Lachsforelle «Müllerinnen Art»

Auf der Hautseite gebratene Lachsforelle serviert mit Mandelbutter,  
dazu Bratkartoffeln und sommerliches Gemüse

39.-

#### Im Ofen gebratene Maispouardenbrust

Maispouardenbrust aus dem Ofen an einer Marsalasaucе,  
dazu Tagliatellen und buntes Sommergemüse

37.-

### Desserts

#### Thurgauer Süssmostcreme

Süssmostcreme mit Meringues und Rahm

13.-

#### Tobleronemousse

Serviert mit frischen Früchten und Rahmtupf

15.-

Tagesdessert inkl. Kaffee oder Espresso  
Hausgemachtes Rosenparfait auf Aprikosenragout  
8.50 CHF