



Sommer- genuss

Sanft gebeiztes Saiblingsfilet
auf luftiger Zuckermais-Mousse,
mit eingelegter Peperoni
und feinem Basilikumöl

Sorbet von der Wassermelone
mit Kräutervinaigrette mit Zitrusnote
und karamellisiertem Ziegenkäse

**In Nussbutter confiertes
Schweinsfilet**
vom Thurgauer Apfelschwein
auf aromatischer Tomaten-
Gemüsenage, mit kleinen Gnocchetti
und grünem Kräuteröl

Knusprige Vanilletarte
mit frischen Sommerbeeren
und hausgemachtem Topfeneis

4-Gang-Menu Fr. 90.-

3-Gang-Menu mit Vorspeise Fr. 79.-

3-Gang-Menu mit Zwischengang Fr. 69.-



Bad Eptingen