

Frühlings - Menu

Spring menu



Trio vom Thuna

Tree kinds of tuna



Zitronengrassüppchen / Felchen / Randen

Lemongrass soup / white fish / beetroot



Zugersee Hechtfilet / Sugar Snap / Tomaten Sabayone

Fried fillet of pike from lake Zug / sugar snap / tomato sabayone



Schottischer Jung Lammrücken / Kräuterjus / Ratatouille / Griesschnitte

Scottish saddle of lamb / herbs sauce / ratatouille / semolina pieces



Rohmilch Käse von Nah und Fern

Assorted raw milk cheese from near and far



Ananas / Hibiscus Sorbet / Mandelschaum

Pineapple / hibiscus sorbet / almond foam



Unser Menu ist ab 2 Personen erhältlich

Our menu is available for 2 people and more



3 Gang Menu mit Vorspeise – Hauptgang – Dessert oder Käse	CHF
3-course-menu including starter – main course – dessert or cheese	75
4 Gang Menu mit 2 Vorspeisen – Hauptgang – Dessert oder Käse	88
4-course-menu including 2 starters – main course – dessert or cheese	
5 Gang Menu – 5-course-menu	99
6 Gang Menu – 6-course-menu	109

Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Turi Thoma
inklusive MWST

Keine Starter und mehr

starters and more

Klein aber fein

small

grossartig

large

CHF

CHF

Selbstgemachte Rindsbouillon / Gemüswürfeli / Pilze

Homemade beef bouillon / sliced vegetables / mushrooms

12

Zitronengrassüppchen / Felchen / Randen

CHF 18

ohne Felchen

12

Lemongrass soup / white fish / beetroot

without fish

Geräuchertes Saiblingfilet / (Niederwil) / Wasabi Sauerrahm / Krautsalat

25

Smoked fillet of char / cabbage salad / wasabi sour cream

Bunter Blattsalat / Sprossen / Kräutern / Grissini

12

Colorful leaf salad / sprouts / herbs / grissini

Badischer weisser Spargel / Bündner Rohschinken

24

German white asparagus / Grisons cured ham

Trio vom roten Thuna

28

Tree kinds of tuna

Rindstatar / mild, rassig, feurig / Toast und Butter

28

36

Beef tartar seasoned to your preference / Mild, spicy or hot / toast and butter

Zugersee Hechtfilet /

26

Sugar snap "die süssesten Zuckererbsen die es gibt" / Tomaten Sabayone

Grilled fillet of pike / sugar snap „sweet beans“ / tomato sabayone

Bunter Blattsalat mit Zanderknusperli "Osteuropa" / Quarkremoulade

29

Colourful leaf salad with crispy perch / curd cheese tartar sauce

Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz.

Turi Thoma

inklusive MWST

ohne Fleisch und Fisch / without meat and fish

Hausgemachte Ravioli Spinat- Ricottafüllung / Bärlauchrahmsauce 24 34
Homemade Ravioli filled with spinach and ricotta / wild garlic cream sauce

Zwei farbige Lasagne / frische Morcheln / Frühlingszwiebeln 26
Two-color lasagna / fresh morels / spring onions

Und dann... / To follow up

Rindsfilet auf Markbein / 46 54
Honig-Thymian Rotweinjus / Gemüse / neue Bratkartoffeln
Beef fillet with bone marrow / red wine thyme honey sauce / vegetables / new potatoes

Schottischer Jung Lammrücken /
Kräuterjus / Ratatouille / Griesschnitte / ab 2 Personen / pro Pers. 52
Scottish saddle of young lamb /
herbs sauce / ratatouille / semolina pieces / from 2 person / per person

Niederwiler Saiblingfilet / Zitronen-Wildkirsch-Sauce / gebratene Griessschnitten 3845
Fillet of char / lemon wild cherries sauce / fried semolina pieces

Zugersee Hechtfilet / 48
Sugar snap "die süssesten Zuckererbsen die es gibt" / Tomaten Sabayone
Grilled fillett of pike /sugar snap „sweet beans“ / tomato sabayone