



S O M M E R L U S T

BANKETT-MENU (INDIVIDUELLE AUSWAHL)

- Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für Ihre Gruppe (ab 25 Personen) aus
- Die Menus werden auf Vorbestellung zubereitet
- Als Berechnungsgrundlage gilt die angemeldete Personenanzahl (48 Stunden vor dem Event)
- Nachservice auf Wunsch beim Hauptgang 7.00 CHF pro Person
- Allergien oder Unverträglichkeiten bitte 48 Stunden vor dem Event bekanntgeben

SALATE

Schweizer Franken

Sommerlust Blatt- und Kräutersalat mit kleinen Tomaten und gerösteten Kernen	12.00
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Speck, french dressing (September bis März)	16.00
Tomaten-Büffel-Mozzarella mit Aceto Balsamico und Basilikum	16.00
Spargel-Erdbeer-Salat mit grünen und weissen Spargeln (April bis Juni)	17.00

VORSPEISEN

Burrata mit farbigen Tomaten, Rucola, Parmaschinken und Belperknolle	18.50
Tartare vom Rind mit Senfeis, Brotchip, Ei, Pumpernickel	24.00
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	24.00
Im Haus marinierter Schottland-Fjordlachs und Lachstatar mit kleinem Salatbouquet	24.00
Rindscarpaccio mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Parmesanspänen	24.00

SUPPEN

Schaffhauser Rieslingsuppe mit Zimtcroustons	12.00
Gazpacho Andaluz mit Rosmarincroustons (kalte Suppe)	14.50
Gurken-Dill-Suppe mit Dillnocke (kalte Suppe)	13.00
Kürbis-Kokosnusssuppe mit Popcorn	14.50
Spargel-Bärlauchsuppe mit Onsenei	16.00
Marronisuppe mit geräucherter Entenbrust	16.00

ZWISCHENGÄNGE

Steinpilzrisotto mit Sommertrüffel und Brunnenkresse	27.50
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Dörrtomaten und Ricotta, Scamorza	pro Stück 6.00
Hausgemachte Kalbsfleischravioli mit Trüffelschaum und Belperknolle	pro Stück 7.50
Gemischter Spargel mit Sauce Hollandaise und Rauchlandschinken (April-Juni)	26.00
Hechtfilet auf schwarzem Reis mit Safrangemüse und Tomatenschaum	31.00



SOMMERLUST

FISCH HAUPTGANG

Schweizer Franken

Gebrautes Eglifilet Müllerin Art, Mandelbutter, auf Blattspinat und Schlosskartoffeln	39.00
Grillierte Lachstranche an Zitronenhollandaise, grüner Spargel (April-Juni), Frühlingkartoffeln	42.00
Seeteufel im Speckmantel auf Steinpilzrisotto, Trüffelluft und fruchtiger Peperonata	48.00
Wolfsbarschfilet mit gebratenen Jakobsmuscheln auf schwarzem Nerone- Reis, Vanilletomaten und weissem Tomatenschaum	52.00

FLEISCH HAUPTGANG

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons, knusprige Kartoffelrösti und Saisongemüse	42.00
Schweizer Rindsfilet gratiniert mit «Café de Paris», Blauburgunderjus, Sommerlustfries, Saisongemüse	55.00
«Osso buco» zart geschmorte Kalbshaxe mit kräftigem Barolojus, cremigen Safran-Risotto und lauwarmer Tomaten-Cashewnuss-Salat	45.00
Hacktätschli aus Edelstücken von Rind und Kalb mit Merlot-Senfsauce, kleine Rübli und feines Karoffelpüree	38.00
Maispouardenbrust im Salbei-Rohschinkenmantel, Limettensauce, Safranrisotto, Cherrytomaten	38.00
Tagliata vom Rinderfilet mit Rucola, geschmorte Tomaten, Chimichurri-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Parmesan	55.00
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken, weisse Spargel (April-Juni), junge Frühjahrskartoffeln und Sauce Hollandaise	58.00
Rindsfilet im Tramezzino-Brotmantel mit Vacherarin-Birnenrisotto und kleinem Gemüse	58.00
Rehrücken am Stück gebraten, Haselnusspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, kräftiger Wildjus	48.00
In Olivenöl marinierter Rücken vom neuseeländischen Lamm mit Oliven-Krokantkruste, Kartoffelbaumkuchen und grüne Speckbohnen	46.00

DESSERT

Zweierlei vom Thurgauer Apfel: Gebackener Apfelstrudel mit Vanilleespuma und Bratapfelglace	16.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	14.50
Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit Saisonfrüchten	15.50
Crema Catalana mit marinierten Erdbeeren	14.50
Geeiste Erdbeersuppe mit Joghurtglace	13.00
Panna Cotta mit Beerencoulis	12.00
Ananas-Carpaccio mit Basilikumsorbet	14.00
Schokoladenzigarre mit Kumquats und Vanilleglace	15.00
Hausgemachte Pralinen	pro Stück 3.50
Hart- und Weichkäse, Feigensenf, Frucht-Nuss-Brot	16.00
Dessertbuffet	CHF 25.00
Kombiniert mit Käsebuffet	CHF 32.00