



## Vorspeisen

**Büffelmozzarella auf buntem Tomatensalat**<sup>GF</sup>  
dazu Basilikumousse und Parmesancracker 19.–

**Rassig abgeschmecktes Rindstatar**  
dazu Pommery-Senfglacé, Frühlingszwiebeln, Kapernäpfel,  
Wachtel-Ei und Brioche-Toast 23.–

**Marinierter Swiss Lachs und Kingfishwürfel im Kräutersud**<sup>LF</sup>  
an Wasabischaum  
garniert mit Kresse und Kräuter 24.–

## Vegane Vorspeisen

**Fenchel-Orangen-Salat**<sup>VE / GF / LF</sup>  
an Schnittlauch-Vinaigrette  
garniert mit eingelegten Orangenfilets und Pfirsichschnitzen 19.–

**Saisonaler Blattsalat**<sup>VE / GF / LF</sup> 9.50

**Gemischter saisonaler Salat**<sup>VE / GF / LF</sup> 12.–

Aus folgenden Salatsaucen können Sie wählen:  
italienisch, französisch, Waldbeeren-, Passionsfrucht- oder Balsamico-Dressing

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





## Suppen

### **Rassige Gazpacho** <sup>LF</sup>

mit knusprigen Oregano-Crostini

12.–

### **Lauch-Crèmesuppe** <sup>GF</sup>

mit Korbelschaum und Frühlingslauch-Streifen

12.–

### **Gelbe Zucchini-Crèmesuppe** <sup>GF</sup>

mit Petersilien-Pesto

verfeinert mit Thymian

12.–

„Herzlich willkommen in unserem Genuss-Paradies. Ich freue mich sehr, Sie bei uns zu begrüßen und Sie gemeinsam mit meinem Team durch Ihren Aufenthalt zu begleiten. Bei der Wahl Ihres Menüs stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.“

Jessica Heilmann, Chef de Service

„Der Sommer begrüsst uns jedes Jahr aufs Neue mit seinem reichen Angebot an Kräutern und Gemüse. Sie mit diesen Zutaten - welche teilweise aus unserem EDEN-Garten stammen - zu überraschen und verwöhnen ist mein Ziel. Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Besuch.“

Lamin Camara, Küchenchef

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





## Aus dem Wok

### **Rassiges rotes Curry** <sup>GF / LF</sup>

mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse  
dazu servieren wir Basmatireis

28.– / 38.–

### **Rindsfilet-Wok** <sup>LF</sup>

mit milder Hoisin-Sauce  
dazu Birnenstreifen und Shiitakepilz  
auf Ramen-Nudelnest

29.– / 39.–

### **Original Bami Goreng** <sup>LF</sup>

gebratene Nudeln mit Gemüse  
mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten

28.– / 38.–

### **Vegetarisches Bami Goreng** <sup>VE / LF</sup>

gebratene indonesische Nudelpfanne  
mit Gemüse

18.– / 28.–

### **Saisonales buntes Gemüse** <sup>VE / LF</sup>

an thailändischer grüner Currysauce  
umgeben von einem Ring aus Basmatireis

18.– / 28.–

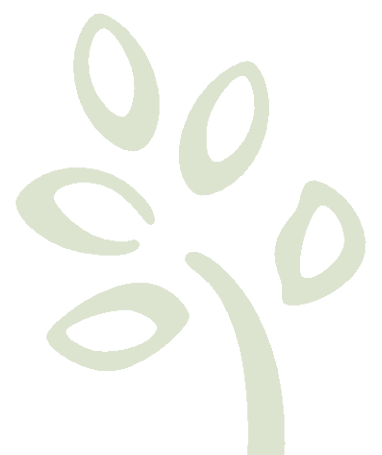
### **Gebratener Gemüsereis** <sup>LF</sup>

begleitet von Samosas  
an süss-saurer Sauce

19.– / 29.–

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





## *Fleischgerichte*

### ***Filetmedaillon vom Thurgauer Apfelschwein***

*an Thymianjus*

*dazu Blumenkohl-Selleriepüree, Zucchetti und  
blaue Kartoffel-Schupfnudeln*

32.– / 42.–

### ***Ribelmais-Poulardenbrust mit Honig-Knoblauch-Glasur***

*auf Karottencreme und sautiertem Stängelkohl*

*dazu Kräuter-Buchweizen*

39.–

### ***Grilliertes Möhliner UFF Rinds-Filet (160g)***

*an Rosmarinjus*

*dazu Baby-Gemüse-Variation, Süsskartoffel Pommes frites  
und rotes Zwiebel-Confit*

49.–

### ***Kalbs-Saltimbocca belegt mit Salbei und Bündner Rohschinken***

*an Salbeijus*

*dazu sautiertes Lauch-Tomaten-Gemüse und Safranrisotto*

29.– / 39.–

*Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service*

*VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei*





## *Fischgerichte*

### ***Sautierter Seehecht mit Rucola-Kruste***

*an Kerbelschaum*

*auf Venere-Reis, mit geschmortem Mini-Lattich*

29.– / 39.–

### ***Sautierter Zander aus Mumpf***

*an Tomaten-Kapernsauce*

*auf eine Kartoffel-Gemüsepfanne*

*verfeinert mit Kräutern*

32.– / 42.–

## *Veganer Hauptgang*

### ***Kichererbsen-Gemüse-Curry***

*dazu Kurkuma-Naan und Soja-Frischkäse*

22.– / 30.–

*Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service*

*VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei*





## Desserts

### **Erdbeerquark-Crêpes**

dazu Erdbeerminze-Salat und Joghurtglacé

14.-

### **Schokoladen-Tarte**

mit karamellisierter Nussfüllung

dazu Kokosnussglacé

14.-

### **Lauwarmes Blaubeeren-Clafoutis**

dazu Zitronen-Thymian-Sorbet

garniert mit saisonalen Beeren

14.-

### **Handgerührter Eiskaffee**

dazu Mandel-Schokolade-Krokant

11.-

### **Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler (120g)**

dazu hausgemachtes Quitten-Gelee und Birnenbrot

garniert mit Beeren und Nüssen

18.-

Und für alle, die eigentlich satt sind...

### **Dessert-Duett**

1 Espresso und eine Kugel Glacé nach Wahl

6.50

## Veganes Dessert

### **Kirschen-Trifle**

aus Kirschencreme, Kompott und Schokolade

14.-

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei

