

Speisekarte



BAD BALGACH
by Schützelhofer

Le Menü

Amuse - Bouche



Variation vom Black Angus Rind

mediterrane Gemüsevinaigrette | eingelegtes Gemüse | Sauerrahm - Limettenterrine



Currysuppe | Zitronengrass | Kokos | Koriander

Räucherlachs | erfrischende Mango Salsa | Korallenhippe



½ Rock Lobster | Krustentiersauce

Kartoffel - Schaum | weisser & wilder Spargel | frischer Schnittlauch



Simmentaler Kalbsrücken rosa gebraten | Gartenkräuter - Cognacschaum

Trüffel - Gratin | Eierschwämmli | Frühlingsgemüse



Lauwarmes Kuchlein aus piemonteser Haselnüssen & Schokolade

Erdbeeren | Sauerrahm - Limettenglacé | geeistes Holunder Süppchen

3 Gang – Suppe, Hauptgang, Dessert – CHF 108.00

3 Gang – Vorspeise, Hauptgang, Dessert – CHF 120.00

4 Gang Variation oder Rocklobster, Suppe, Hauptgang, Dessert CHF 145.00

5 Gang CHF 179.00

Chef's Specials

Klassisch

Weisser Spargel aus Diepoldsau 33 44 
neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder Vinaigrette oder flüssige Butter

Zusätzlich mit

- ½ südafrikanischem Rock Lobster pro Stück 18
- mild geräuchertem Lachs 18
- gekochtem Schinken 15
- kurz gebratenem Thunfisch in der Sesam Kruste 29
- rosa gebratenem Milchkalbssteak ca. 150 Gramm 42
- Black Angus Rinderfilet "Lady Cut" ca. 160 Gramm 45

«Vitello Tonnato» 28
rosa gebratener Kalbsrücken | Thunfischsauce
Blätterteiggebäck | Kapern

½ südafrikanischer Langustenschwanz 38 58
Spargel | Tamarillo | Avocado | Rhabarber

zart gebratene französische Perlhuhn Brust | kräftiger Portweinjus 54
Trüffel - Gratin | Eierschwämmli | Frühlingsgemüse

Rinderfiletstreifen alla Stroganoff 48 58
an pikanter Peperonisauce | Sauerrahm
hausgemachten Taglierini

Sämiges Carnaroli - Mascarponerisotto | Blüten 32 38 
Passionsfrucht | Artischocke | Frühlingserbse

Dessert Special

Tonka - Bohnen Creme Brûlée 22
Knusper - Brösel | allerlei aus Himbeere | Aprikosensorbet

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Variation vom Black Angus Beef | 38 |
| mediterrane Gemüsevinaigrette eingelegtes Gemüse Sauerrahm - Limettenterrine | |
| mit Osietra Kaviar | plus 30 |
| | |
| Nüsslisalat „Mimosa“ | 20 |
| Rheintaler Biolandeier lauwarmer Speck | |
| Radieschen bunte Cherry - Ramati Tomaten Butter - Croûtons | |
| zusätzlich mit ½ südafrikanischem Rock Lobster Tail pro Stück | plus 18 |
| | |
| ½ Rock Lobster Krustentiersauce | 38 |
| Kartoffel - Schaum weisser & wilder Spargel frischer Schnittlauch | |
| | |
| Currysuppe Zitronengrass Kokos Koriander | 22 |
| mild geräucherter Lachs Mango Salsa Korallenhippe | |

Hauptspeisen

| | | | |
|---|-----------|------|----|
| Simmentaler Kalbsrücken rosa gebraten Gartenkräuter - Cognacschaum | | | 62 |
| Trüffel - Gratin Eierschwämmli Frühlingsgemüse | | | |
| «Lady Cut» Rinderfilet | | | 68 |
| Nussbutter - Kartoffelmousseline glasiertes Gemüse | | | |
| zusätzlich mit ½ südafrikanischem Rock Lobster Tail | pro Stück | plus | 18 |
| Wolfsbarschfilet Hummernage | | 48 | 58 |
| Champagner Risotto Junglauch | | | |
| Hausgemachte Taglierini Eierschwämmli | | 32 | 38 |
| Basilikum kleines Gemüse getrocknete Tomaten | | | |
| zusätzlich mit ½ südafrikanischem Rock Lobster | pro Stück | plus | 18 |



Dessert & Käse

Lauwarmes Kuchlein aus piemonteser Haselnüssen & Schokolade 24
Thurgauer Erdbeeren | Sauerrahm - Limettenglace | geeistes Holunder Süppchen

Variation von hausgemachten Sorbets 18

Affogato 12
Espresso | Bourbon - Vanilleglace
mit 2 cl Vecchia Romagna plus 7

Auswahl von Hart - und Weichkäse 24
Feigensenf | Birawegg

Grappa & Süsswein

Grappa Berta Tre Soli Tre 2 cl 44% 16

Grappa Riserva Antica Cuvée 2 cl 41% 15
Nonino Edition Imperiale

Taylor's RESERVE TAWNY PORT 2 cl 20% 12.5
HISTORIC LIMITED EDITION

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser Süsswein Angebot. Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1 % MWST
Fleisch: Kalb Schweiz, Rind: Schweiz, Australien, Reh Österreich, Deutschland, Geflügel Schweiz, Ungarn
und Frankreich, Schwein: Italien, Thunfisch: Atlantischer Ozean, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Lach: Norwegen Scampi

Allergene und andere Inhaltsstoffe der Lebensmittel: Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.