



# Unsere Saisonspezialitäten

---

## Vorspeisen

### Griechischer Salat <sup>v</sup>

Bunte Tomaten, Fetakäse, Gurken, Peperoni, roten Zwiebeln, Oregano und Oliven 16

### Taboulé-Salat <sup>v+</sup>

Bulgur, Gurken, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Pfefferminze, Zitronenschale und Petersilie 14

### Vitello fornato

Aargauer Kalbsschulterbraten mit Thurgauer Forellencreme, eingelegten Zwiebeln und Kapern 24

## Suppe

### Thurgauer Erdbeer-Kaltschale <sup>v+</sup>

mit Hofbrot-Croûtons und Basilikumöl 14

### Fischsuppe nach sizilianischer Art

Seeteufel, Crevetten, Kartoffeln, Datteltomaten und Knoblauch 16

## Hauptspeisen

### Cordon bleu vom Schloss Herdern-«Säuli»

mit Schinken, Hofkäse, Erdbeer-Ketchup und lauwarmem Thurgauer Kartoffel-Gurken-Salat 42

### Kalbsschnitzel

mit Eierschwämmli-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelstock 44

### Lachssteak (CH)

mit Chimichurri-Sauce, saisonalem Gemüse und Selleriepüree 43

### Randen-Gnocchi <sup>v</sup>

Handgemachte Gnocchi an Quattro-Formaggi-Sauce mit frischen Eierschwämmli 36

## Dessert

### Coupe Romanoff <sup>v</sup>

Thurgauer Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm 16

v: vegetarisch / v+: vegan

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / 05.26