

«Nose to Tail» vom Lutzenberger Wasserbüffel

Der Name ist Programm! Das komplette Tier wird nachhaltig verwertet, nicht nur Edelstücke, welche lediglich den kleinsten Anteil vom Tier bilden. Wir kreieren fortlaufend neue Gerichte. Kommen Sie bald wieder und lassen Sie sich überraschen. «Es hät solang's hät»

Vorspeisen

Markbein vom Büffel (mind. 15min) Kräuterkruste Alpensalz Hausbrot	12
Büffel Herz Carpaccio Sojalack Kardamom Koriander Frühlingszwiebeln Sprossen	15

Hauptgerichte

Büffelsalat Rosa gebratene Büffelhuft Spargelstreifen gemischter Salatteller Apfelvinaigrette	25
Schüblig «vom Büffel mit Schweinespeck» Zwiebelsauce knusprige Rösti	25
Ragout vom Büffelnierli Senf- Estragonsauce Quarkspätzli	28

Spargel vom Schmitterhof Diepoldsau

Spargelsuppe Spargelstreifen Rahm	13
Spargel & Hollandaise Weisser Spargel Sauce Hollandaise Frühlingskartoffeln Kleine Portion als Vorspeise ohne Kartoffeln	32 21
Ganze Thurgauer Forelle In brauner Butter gebraten zum selber Filetieren Frühlingskartoffeln Schmitterhofer Spargelgemüse	39