



Menuvorschläge Frühling

Herzhafte Suppen

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Fläddli	Fr. 8.50
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 10.50
Thurgauer Frühlingscrèmesuppe mit Blätterteigstange	Fr. 11.50

Frische Salate

Buntes Bouquet aus saisonalen Blattsalaten	Fr. 9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	Fr. 11.50
Cäsarsalat mit Brotcroûtons, Speck, Parmesan, Oliven	Fr. 14.50
Spargelsalat mit «Pesto basilico-limone»-Dressing	Fr. 14.50



Vorspeisen

Crêpes gefüllt mit Pilzragout und Kräutern	Fr. 13.50
Crèmeiger Spargelrisotto mit Rohschinkenchips	Fr. 14.50
Ravioli aus unserer Nudelwerkstatt mit Ricotta-Spinatfüllung und Pestoauswahl	Fr. 17.50

Zu unseren Suppen, Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot, von unserer Bäckerei im Holzofen gebacken.

Hauptgänge mit Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites, Marktgemüse	Fr. 29.00
Rindsvoressen, hausgemachte Spätzli, Gemüsebouquet	Fr. 34.00
Kalbsbraten an Rosmarinjus, neue Kartoffeln, Gemüsebouquet	Fr. 39.00
Pouletbrust an gelber Currysauce, Basmatireis, Saisongemüse	Fr. 41.00
Cordon bleu vom Kalb, Pommes Frites, Gemüsegarnitur	Fr. 46.00

Vegetarische Hauptgänge

Weissweinrisotto mit Frühlingskräutern, Gemüsebouquet	Fr. 26.00
Frühlingsgemüse Curry im Kokosreis	Fr. 28.00
Millefeuille gefüllt mit Spargeln an Bärlauchsauce, neue Kartoffeln	Fr. 29.00

Dessert

Caramelchöpfli garniert mit Rahm	Fr. 9.50
Rhabarberparfait auf karamellisierten Nüssen	Fr. 10.00
Schoggimousse mit frischen Früchten	Fr. 12.50
Dessertteller KORN.HAUS (Dessert mit dreierlei Komponenten)	Fr. 16.00