

SUPPEN

Tomatencrème mit Rohschinken-Flûtes	13
Gazpacho mit Croûtons	12

VORSPEISEN

Nordseekrabbencocktail Frische Nordseekrabben, serviert auf knackigem Salatbett und verfeinert mit einer würzigen Cocktailsauce dazu Pumpernickel / auf Wunsch mit Brioche-Toast	29
Rindstatar Frisch zubereitetes, fein gewürztes Rinderhackfleisch serviert mit Apfel-Brunoise auf einem Grüntee-Wasabi Spiegel und Brioche-Toast und Butter	25/37 70g/130g
Lachstatar (SCT) auf Apfel-Zitronen-Carpaccio mit roter Zwiebelvinaigrette und Brioche-Toast und Butter	24/34 70g/130g
Burratina frittiert im Brickteig auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikumöl	21
Wurst-Käse-Salat (CH) Klassisch mit Schweizer Cervelat und Hof zu Wil-Käse	24
Frischer Grüner Salat	11
Gemischter Salat	14

VEGETARISCH

Auberginengtatar 25
mit Focaccia-Chips, dazu Brioche-Toast und Butter

Mediterraner Gemüsespiess 27
auf Cous-Cous Salat an Tomaten-Vinaigrette

AUS DEM WASSER

Fischteller " Hof " im Bierteig gebacken (CH) 38
verschiedene Süsswasserfische gebacken
mit Sauce Tartare und Salzkartoffeln

Ganze Dorade (GR) 36
an Rotweinjus an Thymian-Bratkartoffeln serviert mit Ratatouille

Spezialitäten auf Vorbestellung

Loup de Mer (ca. 800g im Ganzen)

Unser ganzer Loup de Mare wird frisch und schonend zubereitet. Mit einem Gewicht von ca. 800g eignet er sich ideal für **2 Personen** und ist die perfekte Wahl für ein leichtes, mediterranes Abendessen.

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Preis: Tagespreis (je nach aktuellem Marktpreis)

FLEISCH

Pochiertes Rindsfilet (CH) Empfehlung 62
mit Gemüse Julienne, frisch geriebenem Meerrettich
und Salzkartoffeln

Knusprig gebratenes Mistkratzerli (CH) 34
mit Bratkartoffeln, Ratatouille und einer Roweinjus

Rindsfilet (CH) 62
an Sauce Béarnaise dazu Speckbohnen und Dauphine-Kartoffeln

Kalbs Cordon bleu (CH) 45
Gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli
mit Gemüse und Hof Pommes frites

Kalbsleberli (CH) 35
an Kräuterjus mit knuspriger Rösti

Spezialitäten auf Vorbestellung

Chateaubriand (ca. 500–600g)

Unser Chateaubriand wird aus dem besten Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und frisch à la Minute zubereitet. Mit einem Gewicht von ca. 500–600g eignet es sich ideal für 2 Personen und ist die perfekte Wahl für ein besonderes Genusserlebnis.

Zubereitungszeit: ca. 30min.

Preis: Tagespreis (je nach aktuellem Marktpreis)

DESSERT

Dessertvitrine & Kuchen

Fragen sie beim Service Personal nach den Aktuellen Leckereien

Café-Gourmet

14

Heissgetränk und Drei Pralinen ihrer Wahl

Schokoladen Törtchen *mit flüssigem Kern (Backzeit ca. 10 min.)*

14

mit Früchten garniert und Rahm

+ Glace nach Wahl

18

Hausgemachtes Caramelköpfl

12

mit Schlagrahm

Portion Thurgauer Erdbeeren

10

mit Schlagrahm

12

Coupe Romanoff

15

mit Vanille Glace, Erdbeeren und Schlagrahm

Crème brûlée

mit frischen Beeren

15

Glace & Coupe Karte

von Mövenpick