

## Regionale Thaler Trüffelwochen



### Vorspeisen:

Waldspaziergang mit frischen Thaler Trüffel	18.-
Cremiger Buratta auf Aprikosenchutney serviert mit Kräuteröl und frischen Thaler Trüffel	20.-
Rinds Carpaccio von unserem Jungrind (Fam. Buob, Rorschacherberg) serviert mit frisch gehobeltem Thaler Trüffel, Trüffelmayo und eingelegtes Gemüse	26.- / 38.-
Thaler Trüffelschaum auf cremigem Tessiner Risotto aus Ascona serviert mit frischen Thaler Trüffel	19.- / 36
Hausgemachte Tagliatelle an leichter weisser Beurre Blanc serviert mit frischem Thaler Trüffel	20.- / 36.-

### Hauptgänge:

Hausgemachte Thaler Trüffel Mascarpone Ravioli serviert auf 8 Tage reduziertem Jus und frischen Thaler Trüffel	36.50.-
Sautiertes Zanderfilet auf Kräuterschaum und Thaler Trüffel serviert mit Trüffel Kartoffelstock und saisonales Gemüse	46.-
Gebratenes Kalbsfilet (Fam. Eisenhut, Grub AR) auf Thaler Trüffeljus und frischen Thaler Trüffel serviert mit hausgemachten Krokettten und saisonalem Gemüse	62.-
36 stunden niedergegarter Kalbsschulterbraten auf Thaler Trüffeljus und frischen Thaler Trüffel serviert auf Polenta Bramata und saisonalem Gemüse	46.-