

Saisongerichte

| | | |
|---|----|----|
| Zweierlei Melone mit Serranoschinken <i>Two kinds of melon with Serrano ham</i> | 24 | |
| Geräucherter Lachs mit Spargel, Bärlauch-Erbsengemüse und getrockneten Tomaten <i>Smoked salmon with asparagus, wild garlic and pea vegetables and sun-dried tomatoes</i> | 26 | 39 |
| Spargelcremesuppe mit geräuchertem Lachs und Croûtons <i>Creamy asparagus soup with smoked salmon and croûtons</i> | 16 | |
| Spargelrisotto mit Erbsen <i>Creamy asparagus risotto with green peas</i> | | 35 |

Spargel vom Schmitter Hof
serviert mit Sauce Hollandaise

| | | |
|---|----|----|
| Kleine Portion Spargel | 25 | |
| Portion Spargel mit Patatine und wahlweise | | 39 |
| • Zweierlei Schinken (Lenzburger, San Daniele) | | 51 |
| • Swiss Alpine Lachs | | 56 |
| • Kalbsfilet und Morchelsauce | | 59 |

nette Weinempfehlungen zu unseren Spargelgerichten

| | | |
|-----------------------------|------|----|
| Kerner Buchberg 2024 | 1dl | 10 |
| Roman Rutishauser, Thal | 75cl | 75 |
| Kerner | | |

Aus den kargen Lehmböden gehen charaktervolle, fruchtige Weine hervor. Speziell gedeiht der mit dem Riesling verwandte weisse Kerner. Vergleichbar einem Sylvaner, strahlt er eine heiter-schlichte Flüchtigkeit aus, ideal zum Aperitif und zu Vorspeisen, aber auch zu Fisch und Krustentieren.

| | | |
|--------------------------------|------|----|
| Pinot Noir Classic 2024 | 1dl | 8 |
| Martin Wolfer, Weinfeld | 75cl | 60 |
| Pinot Noir | | |

Pinot Noir ist die klassische Rotweinsorte im Kanton Thurgau. Wir sehen in Wolfers Pinot Noir Classic, einen leichten Blauburgunder wie aus dem Bilderbuch, elegant und finessenreich. Pinot-typische Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren. Wir empfehlen, diesen unbeschwerten Wein jung zu trinken.