



## Thurgauer Entrecôte

### Entrecôte «Cafe de Paris»

Zubereitet wie an der Rue du Montblanc in Genf.  
Einfach klassisch.

### Entrecôte «au Poivre noir»

Wauuu, ist das rassig. Der schwarze Pfeffer gibt die richtige Schärfe dazu.

### Entrecôte «Mont Cervin»

Mit Cherrytomaten, Kräutern und Ruccola.

### Entrecôte «Siziliana»

Mit besten Oliven, getrockneten Tomaten und Büffel-Mozzarella - ein Hauch Italien.

Unsere obigen Entrecôte servieren wir mit einer Beilage Ihrer Wahl.  
Pommes frites, Teigwaren, Reis oder Rösti

### Sie können drei verschiedene Grössen bestellen

<b>150 gr</b>	<b>Fr.</b>	<b>38.50</b>
<b>200 gr</b>	<b>Fr.</b>	<b>43.50</b>
<b>250 gr</b>	<b>Fr.</b>	<b>48.50</b>

Dazu eine Garnitur mit schmackhaftem Gemüse  
Fr. 6.50

### Penne «Franziska»

**Geschnetzelt**es vom Entrecôte mit Cherrytomaten, Kräuterjus und Ruccola  
Fr. 26.50

### Entrecôte «Wertbühler Art»

**Geschnetzelt**es vom Entrecôte mit viel gebratenen Zwiebeln  
und kräftiger Rotweinkräutersauce, im Reising serviert.  
Fr. 29.50

Das Fleisch für die Entrecôte kommt aus dem Thurgau. Alle Preise inklusive 7,7 % MWST