



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

150 gr	Fr.	38.50
200 gr	Fr.	43.50
250 gr	Fr.	48.50

Dazu eine Garnitur mit schmackhaftem Gemüse
Fr. 6.50

Penne «Franziska»

Geschnetzeltes vom Entrecôte mit Cherrytomaten, Kräuterjus und Ruccola
Fr. 26.50

Entrecôte «Wertbühler Art»

Geschnetzeltes 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