



Thurgauer Entrecôte

Entrecôte «Cafe de Paris»

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

Entrecôte «au poivre noir»

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

Entrecôte «Mont Cervin»

Mit Cherrytomaten, Kräutern und Rucola und Sbrinz

Entrecôte «Boltshausen»

Mit Steinpilzen, Kräutern und Frühlingszwiebeln

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.	39.50
200 gr	Fr.	44.50
250 gr	Fr.	49.50

Dazu eine Garnitur mit schmackhaftem Gemüse
Fr. 6.50

Penne «Franziska»

Geschnetztes vom Entrecôte mit Cherrytomaten, Kräuterjus und Rucola
Fr. 27.50

Entrecôte «Wertbühler Art»

Geschnetztes 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