

DESSERT

| | CHF |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vermicelles Törtli Linzerteigboden Vanillecrème | 10.00 |
| Quarknocken Hagebuttenkonfi Zimtparfait | 15.00 |
| Tobleronemousse gerösteten Haselnüssen | 13.00 |
| Tonka Bohnen Tartlets Schokoladen Ganasche Füllung | 7.00 |
| Dessert Teller Essguet: dreierlei Dessert Variation Lassen Sie sich überraschen | 18.00 |
| Tagesdessert – Unser Personal gibt Ihnen gerne dabei Auskunft | |
| Kalte Lust Sortiment Glacé Schokolade, Vanille, Haselnuss, Erdbeere, Joghurt-Heidelbeere, Popcorn-Karamell-Fleur de Sel | 6.50 |

Deklarationen:

Fleischherkunft: Sofern nichts anders bezeichnet, stammt unser Fleisch aus der Schweiz.

Fischherkunft: jeweils beim Menü zu sehen.

Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir haben ein ausgebildetes Fachpersonal, das Sie unterstützen, beraten und Ihnen die nötige Sicherheit geben wird.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag: Ruhetag

Mittwoch, Donnerstag und Sonntag: 9 bis 18 Uhr

Freitag: 9 bis 23 Uhr

Alle übrigen Tage für Events oder Anlässe auf Anfrage



MENU

HERBST 2025

Shalin Diethelm und Saša Radovanovic, Murgtalstrasse 2, 9542 Münchwilen
071 565 97 46 info@essguet.ch www.essguet.ch www.villa-sutter.ch

ÜBERRASCHUNGSMENU

| | CHF |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 5 Gang Menü inkl. Aperitif | 110.00 |
| Lassen Sie sich überraschen geniessen Sie einfach im ungewissen Sein. Geben Sie unserem Personal durch, was Sie nicht mögen und geniessen Sie die genussvollen Überraschungen. | |

VORSPEISEN

| KALT | CHF |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Blattsalat Kürbiskerne Croutons | 11.50 |
| Gemischter Rohkostsalat | 14.00 |
| Fermentierter Kohlsalat Speckstreifen | 14.00 |
| Nüssli Salat Ei Speck Croutons | 15.00 |
| Nüssli Salat Ei Kürbis Süss Sauer Croutons | 15.00 |
| Büffelmozzarella Randen Rohschinken Feigen Zitrone | 19.00 |

| WARM | CHF |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Kürbis - Tomaten – Ingwersuppe | 12.50 |
| Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Schnittlauch und Croutons | 13.50 |
| Pita mit Spinat und Frischkäse Nature Joghurt | 14.00 |
| Märwiler Poulet Filet im Knuspermantel Trüffel - Aioli | 16.00 |

HAUPTGANG

| | CHF |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Märwiler Poulet Filet im Knuspermantel Trüffel Pommes Frites Trüffel Aioli Mayo | 29.00 |
| Tessiner Braten Morchelrahmsauce Weissweinsrisotto Rotkraut Maroni | 29.00 |
| Kalbsleberli Butterrösti | 35.00 |
| Rehschnitzel (AUT) Preiselbeersauce Spätzli Rotkraut Maroni Rosenkohl | 44.00 |
| Hirschentrecôte (AUT) Hagebuttenjus Pommes Frites Kürbis Wildkräuterbutter | 46.00 |

| FITNESSTELLER | CHF |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Märwiler Poulet Filet im Knuspermantel Trüffel Aioli Mayo Salatteller | 26.00 |
| Hirschentrecôte Wildkräuterbutter Salatteller | 41.00 |

| VEGETARISCH / VEGAN | CHF |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Käsespätzli Wallenwiler Käse Vollrahm Röstzwiebeln Apfelmus | 25.00 |
| Waldpilzrisotto Trüffelbutter Schnittlauchöl | 29.00 |
| Wildteller Vegi Käsespätzli Rotkraut Maroni Ofengemüse | 29.00 |
| Blätterteigkissen Birne Kürbis Feta Honig geröstete Baumnüsse Ofengemüse Safranquark | 29.00 |

| AUS DEM WASSER | CHF |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pochierter Alpen Zander (CH) Safran – Kokosmilch Randenrisotto - Bällchen Ofengemüse | 48.00 |