

Fleischmenü

*Wildpastete
Apfelchutney und Brioche*

Kürbis-Kokossuppe

*Gebratenes Rindsfilet Portweinsauce
Spätzli
Herbstgemüse*

*Marroniparfait
mit Neukircher Rotweinzwetschgen*

<i>Menü komplett</i>	<i>69</i>
<i>Menü ohne Vorspeise</i>	<i>59</i>
<i>Hauptgericht</i>	<i>44</i>

Fischmenü

*Tatar von geräucher Forelle
Herbstsalat*

Kürbis-Kokossuppe

*Gebratenes Saiblingsfilet
Süßkartoffel-Kürbisstampf
Herbstgemüse*

*Marroniparfait
mit Neukircher Rotweinzwetschgen*

<i>Menü komplett</i>	69
<i>Menü ohne Vorspeise</i>	59
<i>Hauptgericht</i>	42

Vegetarisches Menü

Linsensalat mit Feta

Kürbis-Kokossuppe

*Hausgemachte Kerbel-Ricotta Ravioli
Herbstgemüse*

*Marroniparfait
mit Neukircher Rotweinzwetschgen*

<i>Menü komplett</i>	58
<i>Menü ohne Vorspeise</i>	48
<i>Hauptgericht</i>	28

Vorspeisen

<i>Blattsalat</i>	9
<i>Gemischter Salat</i>	11
<i>Beefsteak Tatar</i>	19 / 32
<i>Jägertraum</i>	18
<i>Tatar von geräucherter Forelle mit Herbstsalat</i>	17
<i>Linsensalat mit Feta</i>	14

Suppen

<i>Kürbis-Kokossuppe</i>	11
<i>Bouillon Flädli</i>	8.50

Für unsere kleinen Gäste

<i>Kindersalat</i>	4
<i>Kindersuppe</i>	4
<i>Spätzli mit Rahmsauce</i>	10
<i>Felchenchusperli, Salzkartoffeln</i>	12
<i>Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites</i>	12

Hauptgerichte Fleisch

<i>Gebrautes Rindsfilet Portweinsauce Spätzli, Gemüse</i>	44
<i>Kalbsgeschnetzeltes, Zürcher Art Rösti</i>	32 / 36
<i>Schweinsschnitzel paniert Pommes frites</i>	22
<i>Schweins Cordon bleu Pommes frites</i>	28 / 35

Fitnesssteller

<i>mit Schweins Cordon bleu</i>	28
<i>mit Schweinsschnitzel paniert oder nature</i>	22
<i>mit Felchenchnusperli</i>	28

Fischgerichte

Gebratene Bodensee Felchenfilets 32 / 36
Salzkartoffeln, Gemüse

Bodensee Felchenchnusperli, 2 Saucen 23 / 28
Salzkartoffeln

Gebrautes Saiblingsfilet 38
Süßkartoffel-Kürbisstampf, Gemüse

Vegetarische Gerichte

Süßkartoffel-Kürbisstampf, Gemüse 24

Hausgemachte Kerbel-Ricotta Ravioli 28
mit Cherrytomaten

Herbstliche Spätzlipfanne 26
mit Nüssen, Birnen und Rosenkohl

Süsse Versuchungen

<i>Marroniparfait mit Neukircher Rotweinzwetschgen</i>	<i>12</i>
<i>Caramelköppli mit Rahm und Früchten</i>	<i>10</i>
<i>Coupe Dänemark</i>	<i>8.50 / 10</i>
<i>Gerührter Eiscafé</i>	<i>9.50</i>
<i>Apfelsorbet mit Prosecco</i>	<i>8.50 / 11</i>
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	<i>8.50 / 11</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	<i>8.50 / 11</i>
<i>Blutorangensorbet mit Campari</i>	<i>8.50 / 11</i>
<i>Kugel Glacé oder Sorbet</i>	<i>2.50</i>
<i>Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Mocca Baumnuss, Haselnuss, Joghurt, Zitrone, Apfel, Zwetschge, Blutorange, Mango</i>	
<i>Diabetiker Glacé Vanille Mocca mit Früchten garniert</i>	<i>7.50</i>
<i>Kinder Glacé Konfetti 2 Kugeln mit Smarties</i>	<i>6.50</i>

Frisch aus der Region, natürlich Thurgau / Ostschweiz

Liebe Gäste

Für unsere marktfrische Küche verwenden wir hauptsächlich regionale Fisch-, Fleisch-, Gemüse-, Früchte- und Milchprodukte. Saisonbedingt ist es nicht immer möglich alle Rohprodukte bei einheimischen Händlern und Produzenten einzukaufen.

Gerne geben wir Ihnen einen Überblick woher wir unsere wichtigsten Produkte beziehen:

Herkunft

<i>Rindfleisch Braten</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch Edelstücke *</i>	<i>Brasilien, Australien</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Wurstwaren</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Felchen / Saibling / Egli</i>	<i>Bodensee / Schweiz</i>
<i>Salzwasserfische</i>	<i>Atlantik und Mittelmeer</i>
<i>Wild</i>	<i>Roli Feuz Egnach</i>

Lieferanten

<i>Fleisch</i>	<i>Metzgerei Blatter, Mettlen</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Frifag, Märwil</i>
<i>Felchen / Saibling</i>	<i>Regionale Berufsfischer</i>
<i>Salzwasserfische</i>	<i>Bianchi AG, Zufikon</i>
<i>Gemüse, Früchte</i>	<i>S. Caviezel, Arbon</i>
<i>Freilandeier</i>	<i>Eierfarm Popp, Steinach</i>
<i>Milchprodukte</i>	<i>Molkerei Fuchs, Rorschach</i>
<i>Brot</i>	<i>Bäckerei Funk, Neukirch</i> <i>Bäckerei Füger Steinach</i>

** Rindfleisch aus Brasilien und Australien, kann mit Antibiotika und /oder mit antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt werden*

Alle Preise inklusive 7.70 % Mehrwertsteuer