
Ein Süppchen in Ehren...

Pikantes Currysüppchen mit Mango-, Ananaswürfeli und Knuspergarnele 11.50

Gesund und fit mit Salat

Blattsalatbouquet mit Ruccola an würzigem Balsamico-Dressing 9.50

Bunte Blattsalate mit Orangenfilets an Kräuter-Vinaigrette 9.50

Knuspergarnelen mit kleinem gemischtem Salat und Haus-Dressing 13.50

Kleine Vorfreuden

Randencarpaccio mit Jakobsmuschel und Orangenmeerrrettich 14.50

Rindstartar, pikant gewürzt mit kleinem Salatbouquet, Toast und Butter 17.50

Wenn nicht anders angegeben, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz

Unser Personal gibt ihnen gerne Auskunft bei Unverträglichkeiten oder Allergien

Attraktive Vegi-Freuden

Schwäbische Spätzle mit würzigem Appenzellerkäse und feinen Röstzwiebeln, dazu Thurgados-Zimt-Apfelmus	21.50
Bunt gemischtes mediterranes Ofengemüse mit Bratkartoffeln und Quark-Tomaten-Dip	23.50
Spaghettini al Pesto mit sautierten Cherrytomätchen und Zucchetti	21.50
Sellerie-Piccata mit Parmesan, tomatisierte Tagliatelle und buntem Saisongemüse	24.50

Spezialitäten des Hauses

Hirschen-Cordon Bleu (200 g) vom Schwein oder vom Kalb, gefüllt mit Appenzellerkäse und gebratenem Speck, dazu reichen wir knusprige Pommes frites und Gemüse	29.50 / 35.50
Zarter Rostbraten (Entrecôte vom Rind) mit knusprig gebackenen Zwiebelringen an Kräuterjus mit Thurgauer Bratkartoffeln und buntem Saisongemüse	33.50

Wenn nicht anders angegeben, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz

Unser Personal gibt ihnen gerne Auskunft bei Unverträglichkeiten oder Allergien

Hauptgerichte nach Art des Chefs

Zartes Steak vom Schwein „Rustiko“ (mit Speck, Tomate und Appenzellerkäse) mit Jus, Teigwaren und buntem Saisongemüse	28.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons an Limetten-Wodka-Sösschen, serviert im Basmati-Reisring mit Gemüsewürfelchen	33.50
Schwimmend ausgebackenes Wienerschnitzel vom Kalb (150g/200g) mit Preiselbeer-Chutney und knusprigen Pommes frites	29.50 / 35.50
Lammracks mit hausgemachtem Kräuterjus, Thurgauer Bratkartoffeln und Saisongemüse	36.50
Thurgauer Suure Mockä (Rinderbraten) an kräftiger Rotweinsauce, hausgemachten Spätzle und Saisongemüse	29.50

Wenn nicht anders angegeben, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz

Unser Personal gibt ihnen gerne Auskunft bei Unverträglichkeiten oder Allergien

Ein süsser Abschluss zum Ver(Abge)wöhnen

Thurgauer Zwetschgensorbet mit eingemachten Zwetschgen und Vielle Prune	11.50
Hausgemachter Apfel-Birnenstrudel mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleglacé	11.50
Gerührter Wiener Eiskaffee mit Schlagrahm	9.50
Glacé (Aromen Vanille, Erdbeer, Mokka) pro Kugel	3.50
Sorbets (Blutorange, Zitrone) pro Kugel	3.50
Portion Schlagrahm	1.50