

Menuvorschlage 2012

Salate

Menusalat	CHF 5.50
Bunter Blattsalat mit Croˆtons oder mit Kˆrbiskernen	CHF 7.50
Gemischter Salat	CHF 9.50
Insalata Caprese (Tomaten-Mozzarella-Salat)	CHF 9.50
Thurgauer Blattsalatkomposition mit gebratenen Pouletstreifen und marinierten Apfelstˆcken	CHF 14.50

Suppen

Menusuppe nach Saison	CHF 5.50
Kraftbrˆhe mit Fladli oder Gemˆsestreifen	CHF 7.50
Gazpacho (kalte spanische Gemˆsesuppe)	CHF 8.50
Tomatencrˆmesuppe mit Rahmhaube	CHF 8.50
Thurgauer Weissweinschaumsuppe	CHF 8.50
Gemˆsecrˆmesuppe	CHF 6.50

Kalte Vorspeisen

Gerauchertes Forellenfilet (60 g) mit Meerrettichschaum garniert mit Kapern, Zwiebelringen, Olivenbrot und Butter	CHF 11.50
Rauchlachsteller mit Meerrettichschaum garniert mit Kapern, Zwiebelringen, Olivenbrot und Butter	CHF 18.50
Fischteller mit gerauchelter Forelle, Lachs und Crevetten Meerrettichschaum, Zwiebelringe und Kapern mit Olivenbrot und Butter	CHF 21.50
Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat	CHF 16.50

Kalte Teller

Pouletsalat Calypso garniert mit verschiedenen Salaten	CHF 18.50
Wurstkasesalat einfach	CHF 14.50
Wurstkasesalat garniert mit verschiedenen Salaten	CHF 18.50
Zvieri-Teller mit Kase, Schinken, Speck, Fleischkase, Salami, Brot und Butter	CHF 19.50
Gerauchertes Forellenfilet (120 g) mit Meerrettichschaum garniert mit Kapern, Zwiebelringen, Olivenbrot und Butter	CHF 19.50
Rauchfleischplattli Mostbrˆckli, Landrauchschenken, Hobelfleisch und gerauchertes Speck Cornichon, Silberzwiebeln, Brot und Butter	CHF 24.00

Hauptgänge

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Teigwaren oder Reis und Saisongemüse mit Schweinefleisch	CHF 26.00
mit Pouletfleisch	CHF 25.00
mit Kalbfleisch	CHF 41.00
Rindfleisch	
Rindgeschnetzeltes an Rotweinsauce oder Rindgeschnetzeltes Stroganoff Reis und Gemüse	CHF 27.50
Ungarisches Rindsgulasch mit Butterspätzli	CHF 29.50
Gespickter Rindsschmorbraten nach Försterinnen Art Kartoffelstock und Karotten	CHF 32.00
Kalbfleisch	
Kalbsrollbraten an Rosmarinjus Teigwaren oder Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 39.00
Zwei kleine Kalbsrahmschnitzel (2 x 80 g) an Champignonrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF 38.00
Schweinefleisch	
Heisser Beinschinken hausgemachter Kartoffelsalat und Senf	CHF 25.50
Rustico-Braten (Schweinsfilet im Fleischkäsemantel mit Speck umwickelt) Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 31.50
Ofenfrischer Schweinshalsbraten nach Thurgauer Art an Apfelsauce mit Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 30.50
Schweinssteak an grüner Pfeffersauce Teigwaren oder Butterspätzli	CHF 32.00
Pouletfleisch	
Pouletgeschnetzeltes nach Mostindien Art an Apfel-Currysauce mit Reis garniert mit Rahm und Apfelstückchen	CHF 24.50
Gebratenes Pouletbrüstchen an Kräutersauce Butterspätzli oder Teigwaren und Saisongemüse	CHF 25.50

Fisch

Pochiertes Zanderfilet Blattspinat und Petersilienkartoffeln	CHF 26.50
Pochiertes Felchenfilet an Dillrahmsauce Reis und Blattspinat	CHF 29.50
Grillierte Lachstranche mit Zitronenbutter Kräuterreis und Blattspinat	CHF 34.00

Vegetarisch

Äpler-Magronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	CHF 18.00
Lauchstrudel garniert mit verschiedenen Salaten	CHF 19.50
Gemüsecurry Wildreis, garniert mit Früchten	CHF 22.50
Gemüsegratin	CHF 18.00

Für unsere kleinen Gäste

Matrosen-Teller Chickennuggets mit Pommes Frites	CHF 9.50
Kapitäns Teller Zanderknusperli mit Tartaresauce Pommes Frites	CHF 10.50

Desserts

Früchtekuchen mit Rahm (Apfel, Aprikosen oder Zwetschgen)	CHF 6.50
Apfelkuchen mit Streusel und Schlagrahm	CHF 6.90
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 9.50
Schwarzwälderschnitte	CHF 6.90
Himbeerschnitte mit Fruchtpurée	CHF 6.90
Crème Caramel Glacé	CHF 6.50
Nougat-Eistorte mit Rahm	CHF 7.50
Vanille-Mango Glacéstange	CHF 5.90
Gebrannte Crème nach Schiffer Art (mit Rum)	CHF 7.00
Thurgauer Süssmostcrème mit Rahm	CHF 6.50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	CHF 9.50
Panna Cotta mit Fruchtmas (saisonal)	CHF 6.50
Frischer Fruchtsalat ohne Rahm	CHF 8.50
mit Rahm	CHF 9.50
Käseteller mit Früchtebrot und Nüssen mit vier verschiedenen Käsesorten	CHF 9.90