

Menuvorschläge 2016

Sie feiern ein Fest - und wir machen den Rest



KLASSISCHE GERICHTE

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat nach Saison	CHF 9.50
Gemischter Saisonsalat	CHF 10.50
Eisbergsalat mit Speck und Croûtons	CHF 13.50
Rauchlachsrollchen mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur	CHF 18.00

Suppen

Kraftbrühe mit Ei oder Basilikumflädli oder Gemüsestreifen	CHF 8.50
Tomatencrèmesuppe mit frittiertem Basilikum	CHF 10.50

Vegetarische Gerichte

Lauwarmer Gemüsestrudel mit Mascarponesauce	CHF 21.50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt auf feinem Ratatouille-Gemüse	CHF 22.50
Grünes Gemüse-Curry mit Basmatireis	CHF 24.50

Fische und Krustentiere

Pochierte Lachsforellenroulade mit Safransauce	CHF 31.50
Zanderfilet mit provenzalischem Gemüse und Thymiansauce	CHF 36.00

Fleisch und Geflügel

Rindshuftstreifen mit Basilikumsauce	CHF 36.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art	CHF 38.50
Am Stück gebratenes Kalbskarree mit Saisonpilzen	CHF 58.00
Gebratenes Rindsfilet mit Trüffeljus	CHF 68.00

OSTSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

Kalte Vorspeisen aus der Region

Gemüseterrine mit pürierten Tomaten	CHF 13.50
Blattsalat mit Zanderknusperli	CHF 14.50
Tatar von geräucherten Bodenseefischen auf Gurkenbeet mit Toast	CHF 16.00

Suppen aus der Umgebung

Thurgauer Kümmelsuppe	CHF 9.50
Bernecker Rieslingsuppe	CHF 11.50

Fischgerichte aus der Ostschweiz

Güttinger Felchen (mit einer Füllung Champignons, Brotbrösel und Peterli)	CHF 28.50
Bodenseefischfilets mit Mostsauce	CHF 36.00

Fleisch und Geflügel aus der Ostschweiz

St.Galler Bratwurst mit Zwiebelringen	CHF 17.50
Mistkratzerli mit Rosmarinbutter	CHF 28.00
Pouletbrüstchen mit Dörrfrüchten	CHF 28.00
Appenzeller Lammrücken in der Kräuterkruste	CHF 39.00

In den Menüpreisen inbegriffen sind drei verschiedene Saisongemüse sowie eine Beilage.
Mögliche Beilagen sind:

- | | |
|--|---------------|
| – Kartoffelgratin | – Mischreis |
| – Rösti | – Trockenreis |
| – Ofenkartoffel | – Risotto |
| – Kartoffelstock | – Wildreis |
| – Salzkartoffeln | – Basmatireis |
| – Petersilienkartoffeln | – Nudeln |
| – Bratkartoffeln | – Spätzli |
| – Kartoffelroulade mit Gemüse | – Spaghetti |
| – Kartoffelkroketten oder Kartoffelgnocchi | – Polenta |

ITALIENISCHE SPEZIALIÄTEN

Kalte Vorspeisen

Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Balsamico-Olivenöldressing	CHF 14.50
Vitello tonnato	CHF 18.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit Rucola und Parmesan	CHF 22.50

Suppen

Zucchini-crèmesuppe	CHF 10.50
Minestrone	CHF 10.00

Pasta und Risotto

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	CHF 18.50
Gnocchi mit Salbeibutter	CHF 18.50
Bandnudeln mit Pesto	CHF 19.50
Risotto mit Steinpilzen	CHF 23.50

Fische und Krustentiere

Gebratener Wolfsbarsch mit Limonensauce	CHF 39.00
Gebratener Seeteufel mit Kräutern	CHF 44.00
Riesenkrevetten mit Tomaten-Basilikum-Pesto	CHF 46.00

Fleisch und Geflügel

Ossobuco Cremolata	CHF 33.00
Geschmortes Kaninchen mit Tessiner Polenta und Paprika- Zucchettigemüse	CHF 34.00
Gebratene Perlhuhnbrust mit Rosmarinjus	CHF 36.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Parmaschinken und Salbeijus	CHF 36.00
Gebratener Lammrücken mit kandierten Zwiebeln und Peperonata	CHF 38.50
Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto und Blattspinat	CHF 46.00
Gebratenes Rindsfilet mit Barolosauce	CHF 56.00

ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind mit Gemüse-Vinaigrette Rucolasalat und gehobeltem Parmesan	CHF 19.50
Blattsalatvariation mit gebratenen Pouletbruststreifen, Kürbiskernen und seinem Öl	CHF 16.00
Eisbergsalat mit gebratenen Speckchips, Parmesan und Ramati Cherry Tomaten	CHF 12.50
Tomaten-Mozzarella Türmchen mit Rucolasalat und Balsamico	CHF 14.50

Suppen

Gemüsesuppe mit Wildkräutern und Wachtelei	CHF 9.50
Gurkencremèsuppe mit Dill und Chiliöl	CHF 8.50

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel-Lasagne mit Antipasti Gemüse und Rosmarinkartoffeln	CHF 48.00
Kalbssteak am Stück gebraten mit Eierschwämmlirahmsauce, Kartoffelgratin und glasiertes Marktgemüse	CHF 54.00
Rindsfiletmedaillon vom Black Angus mit Trüffelbutter, Risotto und Gemüsevariation	CHF 56.00
Kaninchenschenkel gefüllt mit Waldpilzen an Portweinsauce, dazu Maistaler und frisches Marktgemüse	CHF 38.00
Schweinsfilet gefüllt mit Mostbröckli und Mascarpone, am Stück gebraten, mit feinen Bandnudeln und Gemüsegaritur	CHF 39.00
Maispouardenbrust gebraten auf roter Thailändischer Currysauce mit Basmatireis und asiatischem Gemüse	CHF 34.00
Schweineschnitzel «Saltimbocca» mit Marsalajus Risotto mit getrockneten Tomaten und Blattspinat	CHF 29.00
Geschnetzelte Schweinshuftstreifen an Waldpilzsauce mit Bandnudeln und frischem Marktgemüse	CHF 29.50

FRÜHLINGSGERICHTE VOM 1. MÄRZ BIS 31. MAI

Kalte Vorspeisen im Frühling

Frühlingsalat mit Bärlauchvinaigrette, Spargeln und Parmaschinken	CHF 14.50
Geräucherter Lachs mit Frühlingsalat und Sherrydressing	CHF 14.50

Suppen

Kraftbrühe mit Bärlauchflädli	CHF 8.50
Tomatencrèmesuppe mit Bärlauchhaube	CHF 10.50
Spargelcrèmesuppe mit Morcheln	CHF 14.00

Vegetarische Gerichte im Frühling

Risotto mit Frühlingszwiebeln und Spargelspitzen	CHF 23.50
Bärlauchnudeln mit Morcheln	CHF 29.50
Blätterteigkissen mit Morcheln und Spargelspitzen	CHF 29.50

Fischgerichte im Frühling

Grillierter Lachs auf Kerbelschaum, Spargelspitzen und neuen Kartoffeln	CHF 32.50
Zander mit Frühlingslauch, Thymiansauce und Dörrtomatenreis	CHF 36.00
Gebratene Seeforelle mit Spargelspitzen, Morchelsauce und Safranreis	CHF 38.00

Fleisch- und Geflügelvariationen im Frühling

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Bärlauchsauce	CHF 38.00
Gebratenes Schweinskarree mit Bauernsenfsauce	CHF 34.00
Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Morchelsauce	CHF 68.00
Am Stück gebratenes Kalbskarree mit kleinen Zwiebeln und Marsalajus	CHF 54.00
Entrecôte mit Bärlauchkruste und Rotweinsauce	CHF 47.00
Gebratener Lammrücken mit Zucchetti-Tomatenkruste und Rosmarinsauce	CHF 43.00
Gebratene Poulardenbrust mit Morcheln	CHF 34.50

Frühlingsmenu I CHF 42.00

Eisbergsalat mit gebratenen Speckscheiben und Parmesan-Dressing

Schweinshuftwürfel an Bärlauchsauce mit hausgemachten Spätzli und Frühlingsgemüse

Beeren-Yoghurt-Parfait fein garniert

Frühlingsmenu II CHF 48.00

Frühlingsalat mit Erdbeeren und Spargelspitzen an Bärlauch-Vinaigrette

Maispoulardenbrust gebraten an Portweinjus
mit Rucola-Risotto und Gemüse garnitur

Rhabarber-Parfait mit Erdbeeren Kompott

Frühlingsmenu III CHF 58.00

Frühlingsspinatsalat mit Radieschen, jungem Lauch, Balsamico und Olivenöl

Schweinsfilet gefüllt mit Bärlauch und Mascarpone, an Marsalasauce
dazu feine Nudeln und junge Karotten

Tiramisù fein garniert

Frühlingsmenu IV CHF 88.00

Marinierte Seeforelle auf Salatbouquet an Himbeer-Dressing

Spargelcrèmesuppe mit Chiliöl

Rindsfilet rosa gebraten mit Bärlauch-Nuss-Kruste und Portweinsauce
dazu Maisgalletten und glasiertes Frühlingsgemüse

Erdbeertörtchen «Marie Brizzard»

SOMMERGERICHTE VOM 1. JUNI BIS 31. AUGUST

Kalte Vorspeisen

Sommersalat mit Fetakäse	CHF 12.50
Blattsalatbouquet mit zweifarbigen Melonenfächer und Nussdressing	CHF 14.50
Crevettensalat mit Avocadofächer und Honigvinaigrette	CHF 18.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	CHF 10.50
Kräuterrahmsuppe mit Croûtons	CHF 9.50
Kalte Gurkensuppe mit Dill	CHF 10.50
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)	CHF 11.00

Vegetarische Gerichte im Sommer

Bandnudeln mit Gemüseragout und Thymiansauce	CHF 23.50
Auberginen-Zucchini-Piccata mit Bandnudeln & Basilikum-Tomatensauce	CHF 23.50
Risotto mit Trockentomaten, Mozzarella und gebackenem jungen Lauch	CHF 24.50

Fischgerichte im Sommer

Gebratenes Zandertourneado mit Sesam & Limettensauce auf Blattspinat	CHF 36.50
Gebratenes Lachsschnitzel mit Tomaten-Basilikumkruste	CHF 34.00
Gebratene Riesencrevetten mit Basilikumnudeln & Tomatenvinaigrette	CHF 39.00

Fleisch und Geflügelvariationen im Sommer

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Estragonsauce	CHF 36.00
Poelierte Poulardenbrust mit Sesam und Bauernsenfsauce	CHF 34.00
Gebratener Lammrücken mit Ratatouillekruste und Salbeijus	CHF 42.00
Am Stück gebratenes Entrecôte mit Schalottensauce	CHF 47.00
Gebratenes Kalbskarree mit Zwiebelkruste und Rosmarinjus	CHF 54.00
Gebratenes Rindsfilet an Portweinsauce	CHF 56.00

Sommermenu I CHF 42.00

Eisbergsalat mit gehacktem Ei und Gemüse-Vinaigrette

Schweineschnitzel vom Grill an Thymianjus
mit hausgemachten Spätzli und Ratatouille

Quark Mousse mit Beeren garniert

Sommermenu II CHF 46.00

Melonensalat mit Portwein mariniert

Maispouardenbrust gebraten auf Eierschwämmli ragout
mit feine Nudeln und Gemüse garnitur

Hausgemachte Crêpes mit Vanilleglacé und Schokoladensauce

Sommermenu III CHF 62.00

Antipasti Teller mit Gemüse

Kalbsschnitzel «Saltimbocca»
mit Safranrisotto und Grilltomate

Tiramisù fein garniert

Sommermenu IV CHF 88.00

Raumlachsrollchen mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur

Gazpacho Andalouse

Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterkruste, an kräftiger Rotweinsauce
dazu Polenta mit Trockentomaten und Blattspinat

Aprikosenparfait mit Marillenlikör

HERBSTGERICHTE VOM 1. SEPTEMBER BIS 30. NOVEMBER

Kalte Vorspeisen im Herbst

Blattsalate mit gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren	CHF 16.50
Blattsalate mit Rehschinken Chips und Eierschwämmli	CHF 21.50
Wild Terrine mit Heidelbeer-Chutney	CHF 17.00

Suppen

Maiscrèmesuppe mit Eierschwämmli	CHF 10.50
Broccolicrèmesuppe mit Wachtelei	CHF 11.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen	CHF 10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen mit Riesencrevette	CHF 14.50

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Waldpilzsauce	CHF 23.50
Kartoffelgnocchi mit Kürbis und Rucolasauce	CHF 21.50
Blätterteigkissen mit Waldpilzragout und Thymiansauce	CHF 25.00

Fischgerichte

Pochiertes Lachsschnitzel mit Herbstgemüse und Basilikumöl	CHF 34.00
Zanderfilet mit Apfelweinsauce und süss-sauren Preiselbeeren	CHF 36.00
Gebratene Seeteufelmedaillons auf roter Currysauce	CHF 52.00
Kefen und Ananas-Kokos Reis	

Fleisch- und Geflügelvariationen

Am Stück gebratenes Schweinskarree mit Apfel-Rosinensauce	CHF 36.00
Gebratenes Schweinsfilet mit Pflaumensauce	CHF 39.00
Am Stück gebratenes Kalbskarree mit Thymian-Parmesankruste	CHF 56.00
Lammrücken im Blätterteig mit Waldpilzen und Spinat	CHF 42.00
Gebratener Lammrücken mit Heidelbeer Chutney	CHF 44.00
Gebratenes Rehschnitzel an Preiselbeersauce	CHF 45.00
Gebratene Poulardenbrust gefüllt mit Eierschwämmli und Senfsauce	CHF 39.50

Herbstmenu I CHF 44.00

Nüsslisalat mit gehacktem Ei
* * *

Geschnetzeltes Wildfleisch an Cognac Sauce
mit hausgemachten Spätzli und Rosenkohl
* * *

Caramelisierte Rosmarin crème

Herbstmenu II CHF 48.00

Herbstlicher Blattsalat mit Parmaschinken Chips
* * *

Maispouardenbrust gebraten auf Eierschwämmli ragout
mit feine Nudeln und Gemüse garnitur
* * *

Hausgemachte Crêpes mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm

Herbstmenu III CHF 62.00

Antipasti Teller mit Gemüse
* * *

Kalbsschnitzel «Saltimbocca»
mit Safranrisotto und Grilltomate
* * *

Tiramisù fein garniert

Herbstmenu IV CHF 88.00

Marinierter Schottischer Lachs mit Sternanis und Salatbouquet
* * *

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
* * *

Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterkruste, an kräftiger Rotweinsauce
mit Schupfnudeln und Wirsing Gemüse
* * * * *

Vermicelles-Mousse mit glasierten Marroni und Orangen

WINTERGERICHTE VOM 1. DEZEMBER BIS 28. FEBRUAR

Kalte Vorspeisen

Grapefruitcocktail mit Ingwer	CHF 10.50
Rauchlachsroulade mit Blattsalaten und Meerrettich-Randenvinaigrette	CHF 18.50
Riesencrevetten auf Chiccoréesalat mit Orangen und Ingwer	CHF 19.50

Suppen

Curryschaumsuppe mit Zitronengras	CHF 10.50
Randen-Orangensuppe mit Meerrettich	CHF 11.00
Kastaniensuppe mit Pancetta	CHF 12.50

Vegetarische Gerichte

Steinpilz Ravioli mit Kürbis Chutney und Buttersauce	CHF 24.50
Waldpilze auf Gemüsenudeln	CHF 23.00

Fischgerichte

Gebratene Zanderfilets auf Endivien mit Limetten und Portweinsauce	CHF 36.00
Schottische Lachsroulade mit Winterlauch und Champagnersauce	CHF 34.00
Pochierte Saiblingsfilets mit Wirsing und Kartoffel - Sabayon	CHF 36.00
Pochiertes Seezungenzöpfchen mit Chicorée und Orangensauce	CHF 46.00
Seeteufel-Medaillons mit Kartoffel-Selleriepuree und Olivensauce	CHF 52.00

Fleisch- und Geflügelvariationen

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Dörraprikosensauce	CHF 39.00
Am Stück gebratenes Schweinskarree mit Waldpilzrahmsauce	CHF 34.00
Am Stück gebratenes Kalbskarree mit Waldpilzrahmsauce	CHF 56.00
Rindshuftstreifen mit Bauernsenfsauce und Senfkeimlingen	CHF 44.00
Entrecôte mit Kräuter-Markkruste überbacken mit Marsalasauc	CHF 47.00
Gebratener Lammrücken auf Wirsing und Heidelbeer Chutney	CHF 46.00
Glasierte Ente mit süss-saurer Brombeersauce & Champagnersauerkraut	CHF 46.00
Maispouardenbrust gefüllt mit Waldpilzen und Trüffeljus	CHF 39.00

Festliches Wintermenu I CHF 48.00

Nüsslisalat mit gehacktem Ei
* * *

Maispouardenbrust gefüllt mit Nüssen und Trockentomaten an Marsalasauce
dazu Rucola-Risotto und Saisongemüse
* * *

Helles Lebkuchenmousse mit Mandarinsauce

Festliches Wintermenu II CHF 62.00

Antipasti Teller mit Gemüse
* * *

Kalbsschnitzel «Saltimbocca»
mit Safranrisotto und Grilltomate
* * *

Tiramisù fein garniert

Festliches Wintermenu III CHF 88.00

Winterliche Blattsalate mit Waldpilzen
und gebratenem Kaninchenfilet
* * *

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
* * *

Rindsfilet rosa gebraten mit Kräutern, Speck und Portwein Zwiebeln
dazu Kartoffelgnocchi und winterliches Gemüse
* * *

Sesam-Eis-Krokant mit Kumquats

SÜSSE FROHSINN VERFÜHRUNGEN

Panna Cotta mit Beeren	CHF 10.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 8.50
Thurgauer Süssmostcrème	CHF 8.50
Hausgemachtes Caramelköppli fein garniert	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.50
Crema «Catalana» leicht caramelisierte Vanillecrème	CHF 9.50
Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten garniert	CHF 11.50
Wiener-Walzer	CHF 11.50
Vanilleglace mit starkem Espresso und Rahm	
Caramel-Zauber	CHF 11.50
Vanilleglace mit Caramelsauce, Rahm und Baumüssen	
Schlanke Linie	CHF 11.50
Yoghurt- und Aprikosenglace mit Früchten garniert	
Frohsinn's Herzklopfen	CHF 11.50
Warme, marinierte Thurgauer Kirschen mit Vanilleglace im Krokantmantel	
All Italia	CHF 11.50
Yoghurt-, Erdbeeren- und Pistazienglace mit Amaretti und Rahm	
Nerven-Sache	CHF 11.50
Schokoladen- und Stracciatellaglacé mit Schokoladensauce und Rahm	
Kopenhagen	CHF 11.50
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Rahm	
Irish Cool	CHF 11.50
Mocca- und Vanilleglacé mit Baileys	
Bierige Lust	CHF 12.50
Hausgemachtes Biersorbet mit Holunderblütensirup	
Thurgauer Geist	CHF 12.50
Apfelsorbet mit Thurgados	
Russisches Roulette	CHF 12.50
Zitronen Sorbet mit Wodka	
Glacésorten: Vanille, Erdbeere, Pistazie, Chocolat, Mocca, Stracciatella, Yoghurt, Caramel, Frohsinn-Biersorbet, Apfel, Zitrone und Aprikose	
Oder ein kleiner Käseteller fein garniert	CHF 13.50

Aus sämtlichen - auf die Jahreszeit oder auf eine Region abgestimmten Einzelgänge - können Sie sich Ihr Menu selbst zusammenstellen. Fischgerichte können auch als warme Vorspeisen ausgewählt werden; in diesem Fall wird der Preis um einen Drittel reduziert. Selbstverständlich können auch bei allen Gerichten Saucen und Beilagen geändert werden.

Alle Vorschläge servieren wir ab 10 Personen und einheitlicher Bestellung.

Gerne beraten wir Sie: Telefon 071 447 84 84