





DESSERTS

Café oder Espresso mit ein paar Leckereien	10.—
Frischer Fruchtsalat nature	8.—
mit hausgemachtem Holundersirup	8.50
mit Rahm	9.—
mit Maraschino oder Kirsch	10.50
Apfelküchlein mit Zimtglace	9.50
Thurgauer Süssmostcrème 	8.—
Dessert-Variation	14.—
Hausgemachtes Parfait nach Angebot	11.—
Hausgemachte Holunderblüten-Sauerrahmglace mit Hüppe nach Grossmutter's Rezept	10.—
Tarte Tatin mit Vanilleglace 	10.—
Schoggikuchen mit Jürg's eingemachten Kirschen	10.—
Käse aus Käseereien entlang der Thur mit feinem Hausbrot mit einem Schluck Winner 	12.50 16.—
Eine Spezialität aus dem Hause Burkhart, Weinfeld Winner, Süsswein 1 dl	10.—

SÜPPCHEN





Zwiebel-Safransüppchen mit Käsecroûtons	9.—
Kartoffelsüppchen mit kross gebratener Specktranche 	9.—
Apfel-Ingwerschaumsüppchen 	9.—

SALATE


Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	8.—
Cäsar-Salat	10.50

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit einer feinen Hausdressing.
Wir empfehlen Ihnen auch unsere hausgemachten Dressings:
Italiene, Apfelbalsam, Holunderblüten.
Oder verlangen Sie unser feines Essig-Öl-Set



VORSPEISEN

Uesslinger Bluestar (Blauschimmelkäse von Thalman) mit Nüssen und Birnen auf dem Blattsalat an hausgemachter Apfel-Honigdressing 	13.—
Strähl's Bonaparte unter der Baumnusskruste auf gebratener Apfelscheibe serviert mit Blattsalat an Holunderdressing 	14.50
Rauchlachs gewürzt und geräuchert vom Chef mit Röstichüechli, Schnittlauch-Sauerrahm	16.50
Gebrautes Forellenfilet aus Pfy auf einer Safran-Minestrone, serviert mit Knoblauch-Brot 	15.50
Hausgemachte Serafino-Kräuterravioli 	13.—

FISCH

Gebrautes Forellenfilet aus Pfy auf Safran-Minestrone, serviert mit Salzkartoffeln		34.50
Zander-oder Felchenfilet unter der Meerrettichkruste serviert auf Randenrisotto		38.—
Gebratene Riesencrevetten auf frischem Ratatouille serviert mit Weissweinrisotto		41.—
Rauchlachsstreifen an Dill-Rahmsauce auf Nudeln		30.50

VEGETARISCH

Hausgemachte Serafino-Kräuter-Ravioli mit Olivenbutter		23.—
Rösti mit Pilzragout		24.50
Ratatouille auf Weissweinrisotto		21.50
Peperoni-Apfel-Gulasch gewürzt mit wenig Kümmel, auf Nudeln		21.—

MENU SURPRISE


Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie
unser Menu surprise. Ab zwei Personen

5 Gänge	73.—
4 Gänge	62.—


Zu diesen Menus empfehlen wir Ihnen unseren Weinbegleiter
Wunderbare Weine - pro Gang ein neuer Genuss.

5 Gänge	33.—
4 Gänge	26.—

FLEISCH

Poulet		
Märwiler Pouletbrüstchen an Sauce von Möhl's „Golden“, mit Apfelscheiben Spätzli, Gemüse garnitur		34.50


Schwein

Schweinssteak aufgeschnitten mit Bluestar-Sauce Kartoffelgnocchi, Gemüse garnitur		35.—
---	--	------

Kalb

Gebratene Kalbfleischstreifen an feiner Champignonrahmsauce Knusprige Rösti, Gemüse garnitur		40.—
Kalbschnitzel an Marc-Rosinensauce vom Weingut Wolfer Nudeln, Gemüse garnitur		40.50

Rind

Rindfiletstreifen Stroganoff Nudeln, Gemüse garnitur		42.—
Rindfilet an Apfelbalsamschaum Bratkartoffeln, Gemüse garnitur		47.—

Lamm

Lammrückenfilet am Stück gebraten Unter einer Senfkruste Kartoffelgratin, Gemüse garnitur		41.50
Gebratene Lammrücken-Würfel mit nussigem Gemüse auf Chilli-Karotten Trockenreis		41.—