

# HERBST MENU

2026

# VORSPEISEN

## **Nüsslisalat**

Gruyère · Ei · Speck  
Knoblauch-Croûtons · Kerne  
21.–

## **Brot & Haselnussbutter**

Kleiner Brotleib · hausgemachte Haselnussbutter  
6.–

## **Thurgauer Rindstatar 70g**

Hausgepickelter Kürbis · Eigelbcrème · Senfsamen  
25.–

### **Roastbeef & Rauchforelle**

Rosa Roastbeef · Rauchforellen-Espuma  
gepickelter Kürbis · Senfsamen

26.–

### **Rinds-Consommé**

Hausgemachte Maultaschen · Trüffelöl

18.–

### **Ottenberger Weinschaumsuppe**

Müller-Thurgau · helles Gemüse · Rahm  
Knusperstange · Kräuteröl

15.–

*Müller-Thurgau vom Ottenberg, verfeinert mit regionalen Zutaten und feinen  
Kontrasten, eine leichte Weinschaumsuppe mit Charakter.*

# HAUPTGÄNGE

## FLEISCH

### **Ostschweizer Cordon Bleu**

Strähl Raclette · Buurä-Hamme · Pommes Frites · Trüffelmayonnaise

36.–

*Käserei Strähl*

*Seit 90 Jahren steht Strähl für Tradition, Qualität und Zuverlässigkeit –  
für feinen Schweizer Käse mit viel Leidenschaft im Thurgau hergestellt.*

### **Ostschweizer Schweine-Steak**

Pommes Frites · hausgemachte Kräuterbutter

32.–

### **Kalbsgeschnetzeltes «Trauben-Art»**

Weisswein-Champignons · Rahm · Jus · Rösti

41.–

### **Handgeschnittene Kalbsleber**

Kalbsjus · Schalotten · frische Kräuter · goldene Rösti

37.–

## FISCH

### **Lachsforellen-Knusperli im Mostteig**

Thurgauer Lachsforelle · knuspriger Mostteig  
Trüffelmayonnaise · Pommes Frites

32.–

Als Beilage dazu:

### **Buntes Saisongemüse**

6.–

*Quellpark Kundelfingerhof · Schlatt*

*Im Kundelfingerhof in Schlatt wird Fisch inmitten der Thurgauer Natur mit viel  
Sorgfalt und hervorragender Qualität gezüchtet. Aus Überzeugung setzen wir auf  
regionalen Zuchtfisch aus dem Thurgau.*

## **WILD**

### **Rehpfeffer «Trauben-Art»**

hausgemachte Spätzli · Rotkraut · Rosenkohl  
Rotweinbirne · Marroni · Speck · Croûtons

42.–

### **Duo vom Reh**

Rehrücken · Rehbratwurst · Wildjus  
Knödel · Rotkraut · Rosenkohl · Rotweinbirne · Marroni

52.–

### **Reh-Geschnetzeltes**

Wildrahmsauce · Weisswein-Champignons · hausgemachte Spätzli  
Rotkraut · Rosenkohl · Rotweinbirne · Marroni

46.–

## **VEGETARISCH**

### **Herbstliche-Casarecce**

Weinfelder Kürbis · Soja · Rosenkohl  
blaue Trauben · Baumnuss · Radicchio

29.–

### **Weinfelder Käsespätzli**

hausgemachte Spätzli · Appenzeller · Birne · Röstzwiebeln

28.–

### **Kürbis-Risotto**

gepickelter Kürbis · Kürbispüree · Rosenkohlblätter

31.–

# DESSERT

## **Marroni & Zwetschge**

Marroni-Kuchen · Vermicelles Panna-Cotta  
Portwein-Zwetschgen · Sorbet

16.–

## **Warme Hefe-Nussschnecke**

Nuss · Zimt · Weinfelder Apfel  
Vanillesauce · Vanille-Glace

15.–

## **Eingelegte Nashi-Birne**

Sauerrahm · Pekannuss · Yuzo

17.–

## **GLACE**

### **Coupe Weinfelden**

Caramel-Mürbeli-Glace · Apfelkompott · Nuss-Crunch · Schlagrahm

14.–

### **Coupe mit Schuss**

Vanille-Glace · Portweinzwetschgen · Portwein · Nuss-Crunch · Schlagrahm

16.–

### **Glace & Sorbet**

Vanille · Schokolade · Caramel-Mürbel  
Krokant-Rum · Marroni · Cassis · Zwetschgen

5.– je Kugel  
mit Rahm + 1.50

## DEKLARATION

Rind · Schweiz

Schwein · Schweiz

Kalb · Schweiz

Poulet · Schweiz

Fisch · Schweiz

## LIEFERANTEN & PARTNER

**Fleisch**

Schrofen Hofladen · Kreuzlingen, Thurgau

**Fisch**

Quellenpark Kundelfingerhof · Schlatt, Thurgau

**Gemüse & Früchte**

Braun Früchte & Gemüse · Bronschhofen, St. Gallen

**Käse**

Strähl · Siegershausen, Thurgau

Chäshüsli min Chäslade · Weinfelden, Thurgau

**Brot**

Bäckerei Mohn AG · Sulgen, Thurgau

**Eier, Äpfel & Birnen**

Knup Hofladen · Weinfelden, Thurgau

**Glacé & Sorbet**

Tomela · Langrickenbach, Thurgau

## PREISANGABEN

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen 8.1 % MWST.

## ALLERGIEN

Bei Fragen zu Allergien oder Inhaltsstoffen können Sie sich gerne an unser geschultes Servicepersonal wenden.



