ADVENTS
MENU

2026

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat
Lollo · Schwarzwurzel · Croûtons · Kerne · Sprossen
CHF 14.–

Hausgemachte Dressings:
Orange-Tonka | French | Balsamico

Crispy Camembert
Randen · Birne · Mascarpone · Baumnuss · Mesclun-Salat
CHF 21.–

Thurgauer Rindstatar 70g
Hausgepickelte Zwiebeln · Eigelbcrème · Trüffel-Mayonnaise · Kapern
CHF 25.–

Ottenberger Weinschaumsuppe

Müller-Thurgau · helles Gemüse · Rahm
Knusperstange · Kräuteröl
CHF 15.–

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

Winterliche Apfelcrèmesuppe

Weinfelder Apfel · Zimt · Sternanis · Rahm
CHF 15.–

Dazu passend:

Brot & Haselnussbutter

Brot vom Bäcker · hausgemachte Haselnussbutter
CHF 6.–

HAUPTGÄNGE

FLEISCH & FISCH

Rindsfilet-Würfel Stroganoff
Peperoni · Gewürzgurken · Champignons · Sauerrahm · hausgemachte Spätzli
CHF 49.–

Duo von der Ente
Entenbrust · hausgemachte Tortellini · Orange · Jus · Chicorée
CHF 52.–

Kalbsgeschnetzeltes «Trauben-Art»
Weisswein-Champignons · Rahm · Jus · goldene Rösti
CHF 41.–

Handgeschnittene Kalbsleber
Kalbsjus · Schalotten · frische Kräuter · goldene Rösti
CHF 37.–

Ostschweizer Cordon Bleu

Strähl Raclette · Buurä-Hamme · Trüffel-Mayonnaise · Pommes Frites

CHF 36.–

Ostschweizer Schweine-Steak

Pommes Frites · hausgemachte Kräuterbutter

CHF 32.–

Als Beilage dazu:

Buntes Saisongemüse

CHF 6.–

FISCH

Lachsforellen-Knusperli im Mostteig
Thurgauer Lachsforelle · knuspriger Mostteig
Trüffel-Mayonnaise · Pommes Frites
CHF 32.–

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.

Als Beilage dazu:

Buntes Saisongemüse
CHF 6.–

VEGETARISCH & VEGAN

Smoked & Crunchy-Tofu
BIO-Tofu · Röstgemüsejus · Selleriepüree · Karotten
CHF 32.–

Soja-Stroganoff
Peperoni · Gewürzgurken · Champignons · hausgemachte Spätzli · Sauerrahm
CHF 31.–

Weinfelder Käsespätzli
Hausgemachte Spätzli · Appenzeller Käse · Birne · Röstzwiebeln
CHF 28.–

DESSERT

Crêpe Suzette

Crêpe · Orangenfilets · Grand Marnier · Vanille-Glace

CHF 18.–

Cheesecake Deluxe

Apple-Cheesecake · Zimt-Espuma · Tonka-Glace · gebrannte Pekannuss

CHF 15.–

Blutorangencrème

Blutorange · Sauerrahm · Lotus-Crunch

CHF 11.–

GLACE

Coupe Weinfelden

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

CHF 14.–

Coupe mit Schuss

Vanille Glace · Orangenfilets · Grand Marnier · Crunch · Schlagrahm

CHF 16.–

Glace & Sorbet

Vanille · Schokolade · Caramel-Mürbel
Krokant-Rum · Cassis · Apfel

5.– je Kugel
mit Rahm + 1.50

DEKLARATION

Rind · Schweiz
Schwein · Schweiz
Kalb · Schweiz
Poulet · Schweiz
Ente · Frankreich
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
Glace & 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.

