

SPÄTSOMMER MENU

2026

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat

Gemüse · Kräuter-Croûtons · Kerne
Dressing: French, Balsamico oder Thurgauer Apfel.

12.–

Thurgauer Apfel-Dressing

Frische Thurgauer Äpfel und Weinfelder Apfelsaft –

fein abgestimmt und mit Rapsöl zu einer besonderen, regionalen Sauce verfeinert.

Brot & Haselnussbutter

Kleiner Brotleib · hausgemachte Haselnussbutter

6.–

Thurgauer Rindstatar 70g

Hausgepickeltes Gemüse · Kapern · Zitronenmayonnaise

25.–

Rauchforellen Tatar

Sauerrahm · Radieschen · Dill-Öl
grüner Apfel · Stangensellerie

26.–

Cremige Burrata

Farbige Tomaten · Feigen · italienische Kräuter
Zitronenöl · rosa Pfeffer

20.–

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 · Zitronenmayonnaise

36.–

Käserei Strähl

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

Ostschweizer Schweinsnierstück

Pommes Frites · hausgemachte Kräuterbutter

32.–

Pouletbrust-Suprême

Hausgemachte Tagliatelle · Rahmsauce · Gartenerbsen

36.–

Kalbsgeschnetzeltes «Trauben-Art»

Weisswein-Champignons · Rahm · Jus · goldene Rösti

43.–

Handgeschnittene Kalbsleber

Kalbsjus · Schalotten · frische Kräuter · goldene Rösti

37.–

FISCH

Lachsforellen-Knusperli im Mostteig

Thurgauer Lachsforelle · knuspriger Mostteig
Zitronenmayonnaise · Pommes Frites

32.–

Konfiertes Forellenfilet

Trockenreis · Fischrahmsauce · Gartenerbsen · Dill-Öl

36.–

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.

VEGETARISCH & VEGAN

Hausgemachte Tagliatelle «al limone»

Zitronenrahm · Salbei-Walnuss-Pesto · gebratene Aubergine · Sbrinz

29.–

Chili sin Carne

Würziges Soja-Gehacktes · Röstgemüse-Jus · Kidneybohnen · Mais
Peperoni · Trockenreis

32.–

Eierschwämmli-Risotto

Cremiges Risotto · Eierschwämmli · Pecorino

32.–

DESSERT

Blaumohn & Aprikose

Mohnkuchen · Aprikosensorbet · Aprikosenkompott
Vanille-Espuma · Mandelcaramel

16.–

Hausgemachtes Schokoladenküchlein

Himbeere · Vanilleglace · Crunch

15.–

Variation vom regionalen Käse

Käse · Nuss · Feigensenf · Früchtebrot

21.–

Gebrannte Crème

Vanille · knuspriges Karamell

10.–

als mini-Dessert

6.-

GLACE

Coupe Weinfelden

Caramel-Mürbeli-Glace · Apfelkompott · Nuss-Crunch · Schlagrahm
14.–

Coupe mit Schuss

Krokant-Rum · Aprikosenkompott · Rum · Nuss-Crunch · Schlagrahm
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

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.

