

Vorspeisen, Suppen und Salate

Fr.

Melonenschnitze

mit Bündner Rohschinken oder Portwein

14.50

Steckborner Fischersalat

bunter Salat mit geräuchertem Fischfilet

14.50

Mostbröckli-Carpaccio

mit Thurgauer Emmentaler und Kürbiskernöl

14.50

Thurgauer Rieslingsuppe

mit Lauchstreifen

7.50

Untersee Fischsuppe

mit Safran und Gemüse

9.50

Riesencrevetten im Teig gebacken

auf buntem Salat

15.50

Pilzravioli

an Salbeibutter

11.50

Blattsalat

7.00

Gemischter Salat

9.00

Blattsalat *mit Thurgauer Schafskäse und Oliven*

13.50

Nüsslisalat *mit Ei und Nüssen*

9.00

Aus See und Meer

Eglifilets gebacken

im Backteig, mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

34.00

Eglifilets Hausart

in Butter gebraten, mit Mandeln und Salzkartoffeln

34.00

Zanderfilets in Weisswein gedämpft

mit Safran-Zitronensauce und Gemüsereis

35.00

Zanderfilets gratiniert

*gebraten und mit Frohsinn-Kräuterbutter überbacken
mit Salzkartoffeln*

36.00

Hechtfilets gebacken

im Backteig, mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

36.00

Riesencrevetten Tempura

*im Teig gebacken, mit hausgemachtem Mangochutney
und Trockenreis*

36.00

*Unsere Fische beziehen wir je nach Fang von O. Wüger Steckborn,
Marchioro Romanshorn oder Dörig & Brandl, Schlieren.*

Fitnesssteller

*Gemischter Salat mit Melonenschnitzen
und **gebratenen Pouletbruststreifen**
oder **gebackenen Felchenfilets***

26.00

Vegetarisch

Spätzli-Gemüsegratin **22.00**

Herbstteller **22.00**

Rotkraut mit Kastanien, Spätzli, Birne mit Preiselbeeren, Pilze

Fleischgerichte

**Kalbssteak mit Pilzsauce
und Tagliatelle** **37.50**

Schweinssteak mit Knoblauch und Kräutern gratiniert
Kartoffelkroketten und Gemüse **28.50**

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce
Spätzli und Rotkraut **39.50**

Thurgauer Rindsfiletsteak
mit Grappa-Pfeffersauce und Pommes frites **43.50**

Rindsfiletwürfel in Kräutersauce
mit Gemüsereis **39.00**

Steckborner „Mostindien-Chicken“
Pouletbruststreifen in hausgemachtem Curry, mit Reis **28.50**

*Poulet, Rind, Kalb und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz,
das Reh ist aus Steckborner Jagd.*

Desserts

<i>Frischer Fruchtsalat</i>	9.50
<i>Hausgemachtes Karamelköpfli</i>	7.00
<i>Thurgauer Süssmostcreme mit Gravensteinerlikör</i>	9.00
<i>Früchte-Gratin mit Vanilleglace</i>	8.50
<i>Apfelsorbet Thurgados</i>	10.50
<i>Sorbetteller mit frischen Früchten</i>	11.00
<i>Thurgadosparfait mit Süssmostschaum</i>	12.00
<i>Mini Dessert: Tiramisùglace mit Rahmlikör</i>	6.00
<i>Thurgauer Dessertkäse mit Birnbrot</i>	10.00

