

Vorspeisen, Suppen und Salate

Fr.

Melonenschnitze <i>mit Bündner Rohschinken oder Portwein</i>	14.50
Steckborner Fischersalat <i>bunter Salat mit geräuchtem Fischfilet</i>	14.50
Mostbröckli-Carpaccio <i>mit Thurgauer Emmentaler und Kürbiskernöl</i>	14.50
Thurgauer Rieslingsuppe <i>mit Lauchstreifen</i>	7.50
Untersee Fischsuppe <i>mit Safran und Gemüse</i>	9.50
Riesencrevetten im Teig gebacken <i>auf buntem Salat</i>	15.50
Pilzravioli <i>an Salbeibutter</i>	11.50
Blatssalat	7.00
Gemischter Salat	9.00
Blatssalat <i>mit Thurgauer Schafskäse und Oliven</i>	13.50
	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

Zanderfilet in Weisswein gedämpft

mit Dillsauce und Gemüsereis

35.00

Zanderfilet gebraten mit Eierschwämmen

Kräutersauerrahm und neuen Kartoffeln

36.00

Zanderfilet 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

Fitnesssteller

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

26.00

Vegetarisch

Gemüsecurry mit Äpfeln 21.00
und Trockenreis

Tagliatelle mit Eierschwämmen und Tomaten 21.00

Fleischgerichte

Kalbssteak mit Pilzsauce 37.50
und Tagliatelle

Schweinssteak mit Knoblauch und Kräutern gratiniert 28.50
Kartoffelkroketten und Gemüse

Thurgauer Rindsfiletsteak 43.50
mit Grappa-Pfeffersauce und Pommes frites

Rindsfiletwürfel in Kräutersauce 39.00
und Gemüsereis

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

Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz.

Desserts

<i>Frischer Fruchtsalat</i>	9.50
<i>Hausgemachtes Karamelköppli</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



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration:

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

Unsere Fische beziehen wir, je nach Fang von:

**O. Wüger, Steckborn,
Felchen, Hecht, Egli
Wildfang Bodensee**

**Dörig und Brandl, Schlieren
Marchioro Fischhandel, Romanshorn**

**Egli, Wildfang Estland
Zander, Wildfang Estland
Crevetten, Zucht Vietnam**