

## Vorspeisen

<b>Thurgauer Rieslingsuppe</b> mit Lauchstreifen	8.50
<b>Untersee Fischsuppe</b> mit Safran und Gemüse	10.00
<b>Blattsalat</b>	7.50
<b>Gemischter Salat</b>	9.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei und Nüssen	11.00
<b>Steckborner Fischersalat</b> mit geräuchtem Fischfilet	14.50
<b>Riesencrevetten im Teig gebacken</b> auf buntem Salat	16.50
<b>Melonenschnitze</b> mit Bündner Rohschinken oder Portwein	14.50
<b>Mostbröckli-Carpaccio</b> mit Thurgauer Emmentaler und Kürbiskernöl	14.50

## Hauptgerichte

<b>Eglifilets gebacken</b> mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	34.00
<b>Eglifilets Hausart</b> in Butter gebraten, mit Mandeln und Salzkartoffeln	34.00
<b>Zanderfilet in Weisswein gedämpft</b> an Safransauce und Gemüsereis	35.00
<b>Riesencrevetten Tempura</b> im Teig gebacken, mit hausgemachtem Mangochutney und Trockenreis	36.00
<b>Hechtfilets gebacken</b> mit Kartoffeln und Tartarsauce	36.00

<b>Zanderfilet gratiniert</b> gebraten und mit Frohsinn-Kräuterbutter überbacken mit Salzkartoffeln	36.00
<b>Zanderfilet gebraten</b> mit Pilzen und Kartoffeln	36.00
<b>Fitnesssteller</b> gemischter Salat mit Melonenschnitzen und gebackenen <b>Fischfilets</b> oder gebratenen <b>Pouletbruststreifen</b>	27.50
<b>Rehschnitzel aus einheimischer Jagd</b> mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren	43.50
<b>Schweinssteak mit Knoblauch und Kräutern gratiniert</b> Kartoffelkroketten und Gemüse	29.50
<b>Steckborner „Mostindien-Chicken“</b> Pouletbruststreifen in hausgemachtem Curry, mit Reis	29.50
<b>Thurgauer Rindsfiletsteak</b> mit Grappa-Pfeffersauce und Pommes frites	44.50
<b>Rindsfiletwürfel in Kräutersauce</b> und Gemüsereis	39.50
<b>Spätzli-Gemüsegratin</b>	22.00
<b>Herbststeller</b> Rotkraut mit Kastanien, Spätzli, Birne mit Prelselbeeren, Pilze	24.50

Alle Preise in Schweizer Franken

