

Schpiis-Charte

Rindscarpaccio
mit Olivenöl, Grana Padano und Kapern
Salatbouquet

Randen-Kokoscremesuppe
Kokosperlen

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Weissweinsauce
Hausgemachte Pommes Duchesse
Gemüse

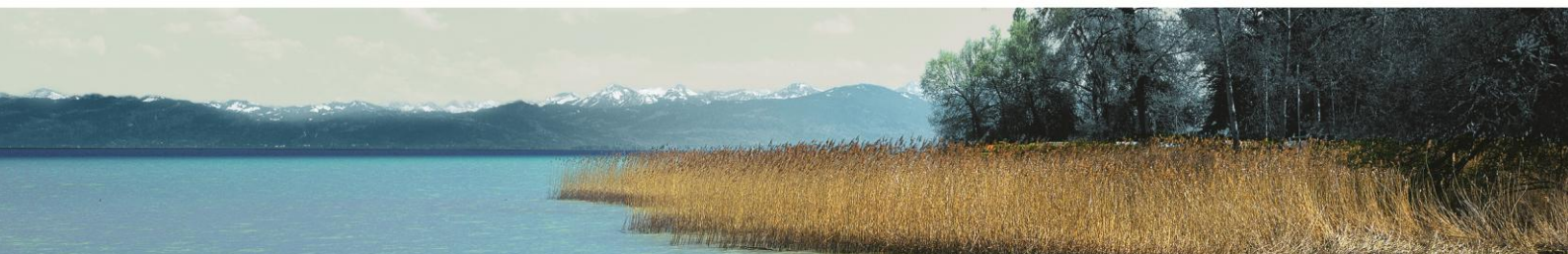
Gebratenes Rindsfilet
Kräuterjus
Hausgemachte Pommes Duchesse
Gemüse

Cheesecake
Birnenkompott
Apfelsorbet und Rahm







Menü Fr. 69.00

Menü ohne Vorspeise oder Dessert Fr. 60.00

Menü ohne Suppe Fr. 63.00



Einsteiger

	Rindscarpaccio mit Olivenöl, Grana Padano und Kapern Salatbouquet	18.00
	Nüsslisalat mit Kürbiskernen, Pilzen und Brotcroûtons	16.00
	Blattsalat	10.50
	Gemischter Salat Kleiner gemischter Salat	13.50 10.00
	Caesar Salat (Eisbergsalat mit Caesardressing, Speckstreifen und Brotcroûtons)	15.00
	Randen-Kokoscremesuppe mit Kokosperlen	11.50
	Wiedehorner Festsuppe (Weissweinschaumsuppe mit Gemüse- und Mostbröckliwürfeli)	11.50

Kennzeichen zur Übersicht



Vegan oder **kann Vegan** zubereitet werden,
bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter



Vegetarisch, oder **kann vegetarisch** zubereitet werden



Von der Weide

Gebratenes Rindsfilet Kräuterjus Hausgemachte Pommes Duchesse Gemüse	46.00
Kalbsschnitzel Natur Zitronen-Pfeffersauce Teigwaren Gemüse	40.00
Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Gemüse	23.00
Poulet Chnusperli Kräuterquark- und TexMexsauce mit Caesar Salat	26.00
mit Pommes Frites	24.00



Wir behalten uns vor, bei Menü- oder Beilagen-Änderungen
den Betrag von Fr. 3.00 zu verrechnen



Von See und Meer

Fisch-Chnusperli Schiff (je nach Fang) mit Kräuterquark- und TexMexsauce	25.00
mit Pommes Frites	30.00
mit gemischtem Salat	30.00
mit Caesar Salat	32.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet Weissweinsauce Hausgemachte Pommes Duchesse Gemüse	44.00

Vegetarisch/Vegan

 Gemüse Chili sin Carne (Peperoni, Tomaten, Zucchetti, Karotten, Zwiebeln, Mais, Bohnen) Basmatireis	24.00
 Teigwaren mit Dörrtomaten, Pinienkerne, Feta, Grana Padano und Kräuterpesto	26.00

Chnusperli-Plausch

jeden **Sonntagabend ab 17.30 Uhr**
vom 2. März bis Ostersonntag 20. April
Fr. 34.00 pro Person à discrétion
Kinder bis 16 Jahre Fr. 2.00 pro Altersjahr
Reservation empfehlenswert unter 071 477 26 06



Kinderkarte

Caesar Salat Junior	4.50
Poulet Chnusperli Kräuterquark- und TexMexsauce Pommes Frites	12.00
Fisch-Chnusperli Schiff (je nach Fang) Kräuterquark- und TexMexsauce Pommes Frites	15.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Gemüse	12.00
Wienerli mit Pommes Frites	9.50
Teigwaren mit Rahmsauce und Reibkäse	9.50
Portion Pommes Frites	8.00
Kleine Portion	6.00

Alle unsere à la carte Gerichte sind auch als Kinderportionen erhältlich.



Geschätzte Gäste

Damit Sie einen Einblick erhalten, woher wir unsere Waren beziehen, hier eine Auflistung der wichtigsten Produkte:

Gemüse, Früchte:	Tobi Seeobst AG Caviezel Giovanettoni AG, Arbon Thurgau Beerli Müller Schmitter Hof, Diepoldsau
Milchprodukte:	Fuchs, Rorschach
Regionale Käsespezialitäten:	Studer AG, Hatswil Kündig, Rorschach
Brot:	Bäckerei Funk, Neukirch-Egnach
Geflügel:	Thurgau, CH
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Wurstwaren:	Schweiz
Rindfleisch Filet und Entrecôte:	Argentinien
Übrige Rindfleischgerichte:	Schweiz
Lamm Entrecôte:	Australien
Seeforelle, Hecht, Egli:	Bodensee
Felchen:	Schweiz
Zander:	Estland
Riesencrevetten:	Vietnam
Saibling:	Island
Wolfsbarsch:	Griechenland

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Änderungen der Speisekarte werden vorbehalten.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

