

Menuvorschläge 2018

Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen zu zeigen.
Unsere Stärke liegt auch in der individuellen Beratung.
Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und laden Sie ein,
mit uns Ihr Menu zu besprechen.



Sie finden auf den folgenden Seiten die Vorschläge

Culinarium-Gerichte  Thurgauer Inspirationen 1/2

Frühling / Sommer 3

Herbst / Winter 4

Für das ganze Jahr 5/6

Unser Gasthaus ist sonntags ganzer Tag und montags bis 17 Uhr geschlossen.

Alle Preise in den Menuvorschlägen gelten in SFR inkl. 7,7 % MwSt.

Die angegebenen Preise gelten ab 10 Personen bei gleicher Menuwahl.

Bitte beachten Sie, dass wir die angemeldete Personenzahl verrechnen müssen.

Abmeldungen bis 24 Stunden vorher werden nicht verrechnet.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Da wir unserem Personal Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab 0100 Uhr pro angebrochene halbe Stunde Fr. 50.— zu verrechnen.



Vorspeisen

Apfel-Ingwersüppchen		7.50
Kartoffelsüppchen mit kross gebratener Specktranche		7.50
Überbackener Bonaparte (TG Weichkäse von Strähl) Auf einer Apfelscheibe mit Blattsalat garniert		12.—
Gebratene Forellenfilets aus Pfyn auf einer Safranminestrone, mit Salzkartoffeln		12.—
Hausgemachte Serafinoravioli im Butter geschwenkt		10.—

Hauptspeisen mit Nachservice / mit Suppe und Salat plus Fr. 9.—

Märwiler Pouletbrüstchen mit Sauce von Möhl's Golden dazu Apfelscheiben, Spätzli, Gemüse der Saison		29.—
Schweinsschnitzel mit Serafino-Schittlauchsauce Kartoffelgnocchi, Gemüse der Saison		29.—
Involtini von Schweinefleisch mit „rezentem Thurgauer“ und einem Hauch Italien, Ribelmals-Polenta, Gemüse		30.—
Kalbsfleischstreifen Marc-Sauce von Michael Broger Spätzli, Gemüse der Saison		35.—
Rindsschmorbraten im Saft von Möhl Kartoffelstock, Gemüse der Saison		34.—
Schweinskrustenbraten mit Appenzellerbier und Thurgauer Honig mariniert Bratkartoffeln, Gemüse der Saison		31.—
VEGI Serafinoravioli mit brauner Butter beträuffelt		22.—

Desserts

Käse von Culinarium-Käsereien entlang der Thur		11.—
Thurgauer Süssmostcrème		7.50
Thurgauer Apfeltorte		5.50
Apfel-Tiramisu		10.—

Sehen Sie auf der nächsten Seite die Philosophie des Trägervereins Culinarium

Culinarium Gerichte / Thurgauer Inspirationen



GENUSS AUS DER REGION

Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Produkte und Spezialitäten aus der Region an

Das Gütesiegel Culinarium garantiert Ihnen:

1. Hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region
2. Gesicherte Wertschöpfung in der Region – für die Region
3. Kurze Transportwege
4. Unabhängige Kontrolle und Produktezertifizierung
5. Garantierter Mindestanteil von 60% der Zutaten mit regionaler Herkunft
6. Rückverfolgbarkeit der Zutaten bis zum Ursprungsproduzenten

Unsere Culinarium-Produzenten- oder Partner

Käse	: Strähl Siegershausen, diverse Käsereien, Kartause Ittingen
Gemüse	: Madörin, Gillhof
Äpfel, Kartoffeln	: Neuenschwander, Puppikon
Poulet	: Frifag, Märwil
Saft/ Golden	: Möhl, Arbon
Mehl	: Meierhans Hotz, Weinfeldern
Mineralwasser	: Goba, Gontenbad
Eier	: Burgemer Geflügelzucht, Weinfeldern
Kalb, Schwein	: Levi Metzgerei, Hüttwilen
Forellen	: Keller, Pfyn
Rapsöl für Dressing:	Kressibucher, Lanzenneunforn

Lesen Sie mehr über den Trägerverein Culinarium www.culinarium.ch

**Auch ein grosser Teil der nicht Culinarium-Produkte sind aus der Region.
Darauf legen wir Wert, seit über 25 Jahren!**

Suppen 7.50

Bärlauchsuppe
Spargelsuppe
Kerbelsuppe
Tomatensuppe mit Brotcroûtons

Kalte Vorspeisen

Salat von Thurgauer Spargeln an Erdbeervinaigrette 9.—
Crostitini mit Thurgauer Spargeln 11.—
Terrine von Spargeln, Pouletmousse und Bärlauch 12.—

Warme Vorspeisen

Thurgauer Spargeln mit Saucen-Triologie 13.50
Zanderroulade mit Bärlauchmousse gefüllt 13.—
auf einem Gemüsebeet (wenn erhältlich Bodenseefelchen)
Bärlauch-Ricottaravioli an brauner Butter 11.—
Warmer Spargelsalat mit Riesencrevette an Sesamdressing 15.—
Felchenfilet vom Bodensee direkt aus unserem Räucherhäuschen, warm serviert 14.—

Hauptspeisen mit Nachservice / mit Suppe und Salat plus Fr.9.—

Märwiler Pouletbrüstchen 29. —
mit Pfeffer-Rhabarber, Weissweinrisotto, Gemüse der Saison

Märwiler Pouletbrüstchen 33.—
auf Spargel-Carbonara, serviert mit hausgemachten Serafinoravioli 

Schweinsschnitzel mit Frühlingszwiebeln 30. —
Champignons und Schinkenstreifen, Weissweinrisotto , Ratatouille

Schweinsfilets mit Kräutersauce 38. —
Radicchio-Rosso Risotto, Gemüse der Saison

Kalbsschnitzel mit frischen Morcheln, wenn auf dem Markt erhältlich 42.—
Kartoffel-Basilikum-Purée (auf Wunsch natur), Gemüse der Saison

Kalbfleischstreifen an Rahmsauce mit Spargeln, knusprige Rösti, Gemüsebeilage 38.—

Kalbscarréebraten mit Frühlingszwiebeln und Champignons 44. —
an einem Kräuterjus 
Bärlauch-Kartoffelgnocchi (oder nature), Gemüse der Saison

Rindsfilet mit schwarzem Pfeffer auf gebratenen Spargelstreifen 47.—
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Lammrückenfilets mit Frischkäsesauce 38.—
Knusprige Röstichüechli, Gemüse der Saison

Felchenfilet vom Bodensee (wenn erhältlich, sonst Zanderfilet) 29. —
unter der knusprigen Kartoffelkruste, auf einem Thurgauer Spargelragout

Frühling / Sommer

Suppen _____ 7.50

- Marroni-Linsensuppe
- Rüebli- und Lebkuchengewürz
- Rotkabisssuppe
- Kürbis-Apfelsüppchen
- Steinpilzsüppchen mit Zimt

Kalte Vorspeisen _____

- Winzersalat mit Trauben und Nüssen 9.—
- Kürbis-Carpaccio mit Kürbiskernöl und Hobelkäse 10.—

Warme Vorspeisen _____

- Warmer Kürbissalat mit Pilzen, mit Kürbisöl beträuffelt 9.—
- Steinpilzravioli an brauner Butter 10.—
- Gebratene Steinpilze und Eierschwämmli mit Blätterteigrosette 13.—

Hauptspeisen mit Nachservice/ mit Suppe und Salat plus Fr. 9.—

Märwiler Pouletbrüstchen  29.—
mit Dörrzwetschgen und Äpfeln
Duchesse-Kartoffeln, Gemüse der Saison

Schweinsragout im Glühwein 28.—
Kartoffelstock, Gemüse der Saison

Kalbfleischstreifen herbstlich  37.—
Mit Äpfeln, Trauben und Nüssen
Kartoffelgnocchi, Gemüse der Saison

Kalb carrébraten mit frischen Eierschwämmli 44.—
Kartoffelkroketten, Gemüse

Kalbsschnitzel mit frischen Eierschwämmli 38.—
Weissweinsrisotto, Gemüse der Saison

Hirschentrecôte am Stück gebraten 40.—
mit eingelegten Zwetschgen
Goldgelb gebratene Spätzli, Rotkraut und Marronen

Rindsfilet am Stück gebraten im Röstmantel, mit Apfelbalsamsauce (bis 25Per.) 47.—
vom hausgemachten Apfelessig, serviert mit einem Gemüsebouquet

Herbst / Winter

Suppen _____	7.—
Bürger Rieslingsüppchen	
Bouillon mit Gemüsestreifen	
Zucchetti-Currysuppe	
Apfel-Ingwer-Süppchen	
Rote Currysuppe	

Kalte Vorspeisen _____	
Gemischter Salat	7.—
Blattsalat	6.—
Raumlachs aus dem eigenen Rauch mit Röstichüechli	15.50
Hausterrine schön garniert, mit warmem Brioche	13.—

Warme Vorspeisen _____	
Gebratene Lachswürfel auf Blattsalat an feiner Gemüsevinaigrette	12.—
Pilzragout an feiner Kräutersauce mit Blätterteigrosette	13.—

Tellergerichte, einfach und gut / mit Suppe und Salat plus 9.—

Kalte Speisen _____	
Salatteller mit Ei	16.50
Trauben-Teller mit:	
Schinken, Fleischkäse, Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Käse	19.50
Hauspastete mit Salaten	21.—
Vorspeisen-Karussell mit hausgemachten Terrinen und Pasteten, Salate	23.—

Warme Tellergerichte _____	
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	22.—
Heisser Schinken mit Kartoffelgratin	25.—
Schweinsschnitzel mit Dörrzwetschgen, Nudeln, Gemüse	26.—
Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignons, Rösti	25.—
Cordon bleu (Schweinefleisch), Bratkartoffeln, Gemüse	27.—
Schweinsschnitzel an Goldensauce(TG „Calvados“), Spätzli, Gemüse	26.—
Saltim bocca (Schwein) mit Weissweinsrisotto und Gemüse	26.—
Hackfleischzopf mit Salaten	24.—
Märwiler Pouletbrüstchen an Whiskyrahmsauce, Nudeln, Gemüse	24.—
Märwiler Pouletbrüstchen mit Rohschinken eingewickelt, Weissweinsrisotto	24.—
Fitnesssteller mit Schweinssteak	27.—
Fitnesssteller mit Märwiler Pouletbrüstchen	26.—

Hauptspeisen mit Nachservice / mit Suppe und Salat plus Fr.9.—

Gefüllter Schweinshalsbraten mit Dörr-Aprikosen Kartoffel-Gratin , Gemüse der Saison	29.—
Piccata nach Mailänder Art , Schweinefleisch Safran-Risotto, Gemüse der Saison	31.—
Schweinscarréebraten mit Mischpilzen Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison	32.—
Schweinsfilet mit Apfelbalsamsauce vom hausgemachten Apfelessig Kartoffel-Gnocchi, Gemüse der Saison	37.—
Cordon bleu Kalbfleisch Bratkartoffeln, Gemüse der Saison	38.—
Kalbscarréebraten an feinem Kräuterjus Kartoffelgnocchi, Gemüse der Saison	43.—
Brasato in Merlot (Rindsschmorbraten) Bramata-Polenta, Gemüse der Saison	34.—
Rindfleischstreifen "Stroganoff" Trockenreis, Gemüse der Saison	32.—



Vegetarische Teller-Gerichte

Ravioli nach Angebot an feiner Rahmsauce oder mit Olivenöl	22.—
Gemüse-Lasagne	22.—
Gemüse-Strudel mit Schnittlauchsauerrahmsauce	21.—
Tandooriragout mit Gemüse und Kartoffeln	22.—
Mischpilz-Ragout auf Nudeln	23.50
Zucchettipiccata an Tomatensauce, Risotto	22.—
Apfel-Peperonigulasch auf Nudeln	21.—
Risotto nach Saison mit Kürbis-Apfel/ getrockneten Tomaten	20.—

Für das ganze Jahr

Dessert

Zimtparfait mit Thurgados-Apfelschnitzen	11.—
Fragen Sie auch nach saisonalen Parfaits	11.—
Frischer Fruchtsalat mit einem Rahmtupf	8.—
Caramel-Köpfli	7.—
Gebrannte Crème	7.—
Thurgauer Süssmostcrème	7.50
Apfel-Tiramisu	10.—
Vanilleglace mit heissen Beeren	10.—
Früchte-Bouquet mit Sorbets	11.—
Kleiner Eiskaffee	7.50
Dessert-Variation "zum Trauben"	12.50
Dessert-Käse mit hausgemachtem Dörrbirnenfladen	11.—
Dessertbuffet ab 15 Personen pro Pers. mit Käse	17.50 21.—
Gebackenes	
Thurgauer Apfeltorte mit Rahm	5.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50
Früchte-Jalousie (Blätterteiggebäck) nach Saison mit Zimtglace	8.—
Lauwarmer Schoggikuchen mit eingemachten Kirschen	11.—
Service für mitgebrachte Geburtstags- oder Hochzeitstorten	
pro Person	4.—
Fragen Sie nach den saisonalen Desserts	

Desserts