

INFO



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, Thurg. Käsereien
Gemüse	Madörin, Gillhof
Äpfel, Kartoffeln	Neuenschwander, Puppikon
Poulet	Frifag, Märwil
Saft/ Golden	Möhl, Arbon
Mehl	Meierhans Hotz, Weinfeld
Mineralwasser	Goba, Gontenbad
Eier	Burgemer Geflügelzucht, Weinfeld
Kalb, Schwein	Levi Metzgerei, Hüttwilen
Forellen	Kundelfingerhof, Diessenhofen
Rapsöl für Dressing	Schallenberg, Bürglen

Unsere Produkte stammen mehrheitlich aus der Region, sind aber nicht alle mit dem Culinarium-Label qualifiziert.

Hausgemacht:

Rauchwurst, Mostbröckli, Schinkli und der Lachs wird im eigenen Räucherhaus in den Rauch gehängt.

Nach Angebot auch Fisch.

Apfel- und Holunderessig

Eingemachtes: Im Keller stehen Gläser wie zu Grosi's Zeiten.




Fleischdeklaration

Schwein, Rind, Kalb, Levi Metzgerei Hüttwilen CH

Poulet, Frifag Märwil CH

Lamm, wenn nicht anders deklariert NZ

SUPPEN

Bürger Müller-Thurgau-Suppe mit Speckbrezeli		10.—
Randen-Kartoffelsüppchen mit Meerrettich		9.—
Apfel-Ingwerschaum-Süppchen		9.—


SALATE

Blattsalat		7.—
Gemischter Salat		9.—
Cäsar-Salat		12.—
Eisbergsalat mit Sbrinz, Ei, Brotcroutons und Speckwürfeli		


Unsere Salate servieren wir Ihnen mit unserer feinen Hausdressing. Wir empfehlen Ihnen auch weitere Spezialdressings: Italienische Apfelbalsam, Holunderblüten werden vom hausgemachten Essig hergestellt. Oder verlangen Sie unser feines Essig-Öl-Set


VORSPEISEN

Uesslinger Bluestar (Blauschimmelkäse von Thalman) mit Nüssen und Birnen, auf Blattsalat an hausgemachter Apfeldressing und Honig beträufelt		14.—
--	--	------

Strähl's Bonaparte unter der Baumnußkruste auf gebratener Apfelscheibe serviert mit Blattsalat an Holunderdressing		14.50
--	---	-------

Rauchlachs gewürzt und geräuchert vom Chef mit Röstichüechli, Schnittlauch-Sauerrahm		16.50
--	--	-------

Gebratenes Forellenfilets vom Kundelfingerhof an Schlossgut Bachtobel Verjus-Sabayon serviert mit hausgemachten Hechtmousse-Ravioli		16.50
---	---	-------


Hausgemachte Serafino-Kräuterravioli mit gerösteten Nüssen und Kernen in Butter		13.—
---	---	------

Alle Preise inkl. 7,7 % Mwst.

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

EINFACH UND GUT

Kalte Speisen

Trauben-Sandwich (zwei doppelte Brote) Zur Wahl: Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse Halbe Portion	7.50 4.50
Mit Mostbröckli	8.50
Traubenteller Schinken, Mostbröckli, Salami, Käse, Rauchwurst, Rohschinken	20.—
Salatteller mit Ei	16.—
Fleischkäsesalat garniert	17.50
Fleischkäsesalat einfach	11.—
Fleischkäse-Käsesalat garniert	19.—
Für zwei Personen DAS CULINARIUM-PLÄTTLI  mit vielen feinen Sachen aus der Region und Hausgemachtem dazu Kartoffeln	36.—
Jürg's Rauchwüstli aus dem eigenen Rauch mit feinem Hausbrot	13.50

Warme Speisen


Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonsauce mit Rösti 	25.—
Märwiler Pouletstreifen Cinque Pi auf Culinarium-Makkaroni 	26.—
Cordon bleu, Schweinefleisch Bratkartoffeln, Gemüse garnitur 	27.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites	26.—
Bunte Salat mit Schweinssteak	27.—
Kalbsschnitzel	29.50
Märwiler Pouletbrüstchen	26.—
Mit Gemüse anstelle Salat verrechnen wir einen Aufpreis	2.50

FLEISCH


Poulet

Mostindisches Tandoori-Pouletspiesschen auf einem Kartoffel-Gemüsecurry 	33.—
--	------

Schwein

Schweinssteak an Thurgadossauce von Möhl Spätzli, Gemüse garnitur 	34.50
--	-------

Kalb

Gebratene Kalbfleischstreifen an feiner Champignonrahmsauce Knusprige Rösti, Gemüse garnitur 	38.50
--	-------

Kalbsschnitzel an Sauce von Jürg's Apfelsenf Hausgemachte Nudeln, Gemüse garnitur 	39.—
--	------

Rind

Rindfiletstreifen am Jus von Säntis Malt, mit Preiselbeeren Kartoffelgnocchi, Gemüse garnitur	42.—
--	------


Rindfilet an Apfelbalsamschaum vom hausgemachten Apfelessig Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	46.—
---	------

Lamm

Lammrückenfilet am Stück gebraten Unter einer Baumnuss-Kräuterkruste Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	39.50
---	-------

Lammrücken-Würfel mit einem afrikanischen Gewürzpotpourri auf saisonalen gebratenen Gemüse-Kartoffeln	39.—
--	------


FISCH

Gebratene Forellenfilets vom Kundelfingerhof
an Schlossgut Bachtobel Verjus-Sabayon
serviert mit hausgemachten Hechtmousseravioli  36.50

Gebratene Forellenfilets unter der Kartoffelkruste
auf saisonalem Gemüse 36.–
Wenn Bodensse-Felchen gefangen werden, informieren wir Sie gerne


Gebratene Riesencrevetten
mit einer Peperoni-Chili-Limetten-Symphonie
dazu servieren wir Weissweinsrisotto 40.–


VEGETARISCH

Hausgemachte Serafino-Kräuter Ravioli
mit gerösteten Nüssen und Kernen in Butter  23.–

Thurgauer Rösti
mit Bonaparte und Apfelscheiben überbacken  23.50

Würzig gebratene Champignons auf Weissweinsrisotto 21.–

Apfel-Peperoni-Gulasch gewürzt mit wenig Kümmel,
Culinarium-Makkaroni  20.–

Mostindisches Tandoori-Ragout
von Kartoffel-Gemüsecurry  22.–

DESSERTS

Gaumenkitzel mit Café oder Espresso 12.–

Frischer Fruchtsalat nature 8.50
mit hausgemachtem Holunderblütensirup 8.50
mit Rahm 9. —

mit Maraschino oder Kirsch 10.50

Apfelküchlein mit Zimtglace 9.50

Thurgauer Süssmostcrème  8.50

Hausgemachte Holunderblüten-Sauerrahmglace 10.—
mit hausgemachter Hüppe nach Grossmutter's Rezept

Dessert-Sinfonie 14.—

Thurgauer Apfelvariation mit oder ohne Alkohol  12.—

Hausgemachtes Parfait nach Angebot 11.—

Katharinas Apfelkuchen  12.—
mit Gewürzapfelsalat und Zimtglace

Lauwarmer Schoggikuchen
mit Kirschen aus dem Einmachglas 10.—

Käse aus Culinarium Käsereien  12.50

Spezialität aus dem Hause Burkhart, Weinfeldern
Winner, Süsswein 1dl 10.—