

## 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, diverse Käsereien, Kartause Ittingen
Gemüse	Madörin, Gillhof
Äpfel, Kartoffeln	Neuenschwander, Puppikon
Poulet	Frifag, Märwil
Saft/ Thurgados	Möhl, Arbon
Mehl	Meierhans Hotz, Weinfeldern
Mineralwasser	Goba, Gontenbad
Eier	Burgemer Geflügelzucht, Weinfeldern
Rind, 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

Preise inkl. 7,7 % Mwst.

## 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, Brotroutons 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 in Butter		13.—

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


## FISCH


Gebratene Forellenfilets vom Kundelfingerhof  
an Schlossgut Bachtobel Verjus-Sabayon  
serviert mit hausgemachten Hechtmousse-Ravioli  38.50

Gebratene Forellenfilets unter der Kartoffelkruste  
auf saisonalem Gemüse  38.—  
wenn Bodensee-Felchen gefangen werden, informieren wir Sie gerne


Gebratene Riesencrevetten  
mit einer Peperoni-Chili-Limetten-Sinfonie  
dazu servieren wir Weissweinsrisotto 42.—


## VEGETARISCH

Hausgemachte Serafino-Kräuter Ravioli  
mit gerösteten Nüssen in Butter  25.—

Thurgauer Rösti  
mit Bonaparte und Apfelscheiben überbacken  25.50

Würzige Champignons auf Weissweinsrisotto 23.—

Apfel-Peperoni-Gulasch gewürzt mit wenig Kümmel,  
Culinarium-Makkaroni  22.—

Mostindisches Tandoori-Ragout  
von Kartoffel-Gemüsecurry  24.—

## MENU SURPRISE

Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie  
unser Menu surprise. Ab zwei Personen

5 Gänge 75.—  
4 Gänge 62.—

Zu diesen Menus empfehlen wir Ihnen unseren Weinbegleiter  
Wunderbare Weine - pro Gang ein neuer Genuss.

5 Gänge 33.—  
4 Gänge 26.—


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

## FLEISCH


### Poulet


Mostindisches Tandoori-Pouletspiesschen  
auf einem Kartoffel-Gemüsecurry  35.—

### Schwein

Schweinssteak an Thurgadossauce von Möhl  
Spätzli, Gemüse garnitur  36.50

### Kalb

Gebratene Kalbfleischstreifen  
an feiner Champignonrahmsauce  
Knusprige Rösti, Gemüse garnitur  40.50

Kalbsschnitzel an Sauce von Jürg's Apfelsenf  
Hausgemachte Nudeln, Gemüse garnitur  41.—

### Rind

Rindfiletstreifen am Jus von Säntis Malt, mit Preiselbeeren  
Kartoffelgnocchi, Gemüse garnitur 44.—

Rindsfilet an Apfelbalsamschaum  
vom hausgemachten Apfelessig  
Bratkartoffeln, Gemüse garnitur 48.—

### Lamm

Lammrückenfilet am Stück gebraten  
Unter einer Baumnuss-Kräuterkruste  
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur 41.50

Würzige Lammrücken-Würfel  
auf saisonalem gebratenem Gemüse-Kartoffel-Allerlei 41.—

## 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.—
Tarte tatin mit Vanilleglace		12.—
Hausgemachtes Parfait nach Angebot		11.—
Lauwarmer Schoggikuchen		
mit Kirschen aus dem Einmachglas		10.—
Käse aus Culinarium Käsereien		12.50
Spezialität aus dem Hause Burkhart, Weinfeldern		
Winner, Süsswein 1dl		10.—
Fruchtig, leicht und nicht zu süss		