

## Vorspeisen

Starters

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i>	9.00
<b>Gazpacho - Kalte Suppe</b> <i>Gazpacho – cold soup</i>	10.50
<b>Kartoffelsuppe mit Chorizo</b> <i>Potato soup with chorizo</i>	11.50
<b>Grüner Salat mit Croûtons</b> <i>Green salad with croûtons</i>	9.50
<b>Gemischter Salat</b> <i>Mixed salad</i>	12.00
<b>Rindstatar (mild oder scharf)</b> Kapern   Toast und Butter <i>Beef tatar (mild or spicy   capers   toast and butter)</i>	25.00 / 33.00
<b>Original italienische Burrata</b> Auf bunten Thurgauer Tomaten, mariniert mit Bärlauchpesto <i>Burrata «Italian style» with tomatoes marinated with garlic pesto</i>	22.50
<b>Salat «Nordique»</b> Salat mit Lachsduo <i>Salad with salmon</i>	26.00
<b>Caesar Salat</b> Eisbergsalat mit Pouletstreifen und Parmesan <i>Caesar salad with poulet   parmesan   rocket salad</i>	24.50
<b>Gebratene Entenleber</b> Risotto <i>Fried duck liver</i> <i>Risotto</i>	24.50

## Aus dem See/Meer in die Pfanne

Fish dish

<b>Grillierter Lachs «provençale»</b> Sauce Hollandaise mit Curry Neue Kartoffeln   Artischocken und Oliven <i>Grilled salmon à la Provence</i> <i>Sauce Hollandaise with Curry   artichokes and olives</i>	<b>39.00</b>
<b>Gebratenes Eglifilet</b> Neue Kartoffeln   Spinat Fried perch fillets New potatoes   spinach	<b>38.00</b>
<b>Zanderknusperli</b> Sauce Tartar Salat oder Salzkartoffeln oder Pommes Frites <i>Crispy pike perch</i> <i>Salad or salted potatoes or French fries</i>	<b>29.00</b>
<b>Pochiertes Kabeljaufilet</b> Zitronensauce   Basmati-Reis und Gemüse <i>Poached cod fillet in lemon sauce   basmati rice and vegetables</i>	<b>38.50</b>
<b>Felchen Saltimbocca</b> Rotwein Risotto   Gemüse <i>Whitefish saltimbocca</i> <i>red wine risotto   vegetables</i>	<b>39.50</b>
<b>Bouillabaisse</b> Provenzalische Fischsuppe <i>Bouillabaisse   Fishsoup</i>	<b>46.00</b>
<b>Seezungenfilet</b> Crevettensauce Salzkartoffeln   Gemüse <i>Sole filet</i> <i>Shrimps sauce</i> <i>Salted potatoes   vegetables</i>	<b>39.50</b>

### Fischdeklaration

Thunfisch: Westl., pazifischer Ozean  
Saibling: Schweiz, EU  
Zander: Schweiz, EU  
Felchen: Schweiz, EU  
Egli: Schweiz, EU  
Dorade: Griechenland, Spanien und Italien

## Fleisch

Meat dish

### Schnitzel «Wiener Art» Kalb/Schwein

44.00 / 31.00

Pommes Frites | Marktgemüse  
*Escalope of veal/pork «Wiener Schnitzel»*  
*French fries and vegetables*

### Zartes Rinds – Entrecôte «Café de Paris»

46.00

Pommes Frites | Gemüse  
*Beef entrecôte «Café de Paris»*  
*French fries | vegetables*

### Saftiges Kalbssteak

48.00

Kräuterjus  
Frische Nudeln | Gemüse  
*Juicy veal steak in herb sauce*  
*Fresh noodles and vegetables*

### Lammracks

42.00

Thymianjus  
Bratkartoffeln | Grillgemüse  
*Rack of lamb in thyme sauce*  
*Fried potatoes | vegetables*

### Pouletbrust à l'Ananas

28.50

Kokosnussjus  
Basmati-Reis  
*Chicken breast*  
*Coconut jus | basmati rice*

### Grilliertes Rindsfilet

46.00

Kräuterbutter  
Pommes Frites | Gemüse  
*Grilled beef fillet*  
*herbal butter*  
*French fries | vegetables*

#### Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch  
hauptsächlich aus unserer Region.

Kalb- und Rindfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Schweiz, EU  
Ente: Ungarn, Frankreich  
Pouletfleisch: Schweiz, EU  
Trockenfleisch: Schweiz

## Die vegetarische Variante

Vegetarian dishes

<b>Gemüseteller</b> Neue Kartoffeln <i>Vegetable plate</i> <i>New potatoes</i>	<b>26.50</b>
<b>Penne all'arrabbiata</b>	<b>24.00</b>

## Der süsse Abschluss

Desserts

<b>Gebrannte Crème Chocolat</b> <i>Crème brûlée «chocolat»</i>	<b>12.50</b>
<b>Ananas Ravioli</b> Apfelsorbet <i>Pineapple ravioli</i> <i>Apple sorbet</i>	<b>13.50</b>
<b>Thurgauer Süssmostcrème</b> <i>Cider cream à la Thurgau</i>	<b>12.50</b>
<b>Erdbeeren Parfait</b> Früchte <i>Strawberry Parfait</i> <i>Fruits</i>	<b>10.50</b>

FRAGEN SIE AUCH NACH  
UNSERER GLACÉKARTE UND  
UNSEREM KUCHEN - & TORTENANGEBOT.

Please ask for our ice cream menu  
or our range of homemade cakes.