Vorspeisen
Starters

Spargelcrèmesuppe 12.50
Asparagus soup

Tagessuppe 9.50
Soup of the day

Grüner Salat mit Croûtons 9.50
Green salad with croûtons

Gemischter Salat 12.00
Mixed salad

Rindstatar (mild oder scharf)
Kapern¦Toast und Butter 25.50/33.00
Beef tatar (mild or spicy) ¦ capers¦toast and butter

Original italienische Burrata 23.50
auf bunten Thurgauer Tomaten, mariniert mit Bärlauchpesto
Burrata "Italian style" with tomatoes marinated with wild garlic pesto

Aus dem See/Meer in die Pfanne
Fish dish

Duo von Lachs- und Zanderfilet 42.00
Zitronensauce ¦ Salzkartoffeln ¦Sauerkraut
Duo of salmon and pike-perch
Lemon sauce ¦salted potatoes ¦Sauerkraut

Gebratenes Eglifilet 42.00
Neue Kartoffeln¦Spinat
Fried perch fillets
New potatoes¦Spinach

Zanderknusperli 32.00
Sauce Tartar ¦ Salat oder Salzkartoffeln oder Pommes Frites
Zanderknusperli ¦ salad or salted potatoes or French fries

Fleisch
Meat dish

Schnitzel „Wiener Art“ Kalb/Schwein 31.00/44.00
Pommes Frites ¦ Marktgemüse
Fried pork/escalope “Wiener Schnitzel“
French fries ¦ vegetables

Zartes Rinds - Entrecôte «Café de Paris» 46.00
Pommes Frites ¦ Gemüse
Beef entrcôte “Café de Paris”
French fries ¦ vegetables

Rindsfilet «Rossini» 56.00
Risotto ¦Gemüse
Beef fillet “Rossini”
Risotto ¦vegetables

Maispoularde an Kräuterjus 25.00
Neue Kartoffeln ¦Marktgemüse
Corn chicken
New Potatoes ¦vegetables

Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art” 39.00
Rösti ¦ Gemüse
Sliced veal “Zurich style”
Rösti ¦ 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

Fischdeklaration

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

Die vegetarische Variante

Vegetarian dishes

Spargel Risotto 28.50
Asparagus Risotto

Gemüseteller 26.50
Neue Kartoffeln
Vegetable plate with new potatoes

Grüne und Weisse Spargeln 29.00
Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln
Green and white asparagus
Sauce hollandaise new potatoes

Der süsse Abschluss

Desserts

Gebrannte Crème 13.50
Apfel
Crème brûlée Apple

Thurgauer Süssmostcrème 12.50
Thurgauer cream of cider

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

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