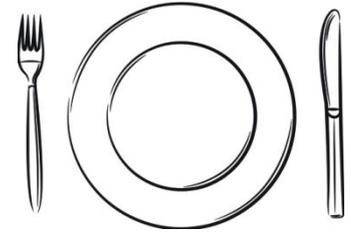




# MENÜ KARTE



# Inhaltsverzeichnis



1. Apéro.....	3
2. z'Vieri.....	6
3. Vorspeise.....	7
4. Hauptgang.....	11
5. Dessert.....	20

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, unsere Fischprodukte sind aus der Schweiz oder Europa, Crevetten aus Vietnam.

*Die Preise sind pro Person (Platten) oder pro Stück gerechnet.*

Die MwSt. wird auf den ganzen Anlass berechnet und ist nicht im Preis inbegriffen.

# Apéro kalt

<b>Blätterteigstangen</b>	1.—
<b>Crisini mit Rohschinken umwickelt</b>	1.80
<b>Gemüsedipp</b> mit verschiedenen Saucen	4.—
<b>Tomaten-Mozzarella Spiesse</b>	3.50
<b>Melone mit Rohschinken Spiesse</b>	4.50
<b>Tortillachips</b> mit Tomatensalsa, Sauerrahm, Guacamole	2.—
<b>Canapés</b> belegt mit	
Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise, Räucherforellen	2.80
Ei-Mayonnaise, Kräuter Cantadou, Brie & Preiselbeeren, Schinken,	
Tête de Moine Rosetten	3.20
<b>Meterbrote oder Partysandwiches</b> gefüllt mit	
Schinken, Salami, Chorizo, Fleischkäse, Ei-Mayonnaise	6.—
Kräuter Cantadou, Tilsiter vom Holzhof, Brie & Preiselbeeren	6.—
Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Rauchlachs, Thon-Mayonnaise	6.50
<b>Wraps</b> gefüllt mit	
Schinken, Chorizo, Kräuter Cantadou, Tilsiter	4.20
Rauchlachs, Räucherforellen, Thon-Mayonnaise, Ei-Mayonnaise	4.50
<b>Minipastetli</b> gefüllt mit	
Eierfüllung, Cantadou, Frischkäse-Gemüsefüllung	2.50
Pouletcurry, Rauchlachstatar, Thon-Mayonnaise	2.80
<b>Antipasti Spiessli</b>	3.20
Zucchetti, Peperoni, Mozzarella und Parmaschinken	
<b>Aufschnittplatte</b>	7.—
mit Schinken, Salami, Landrauchschinken, Fleischkäse, Speck und Landjäger, dazu assortierte Brötchen	
<b>Bischofszeller Lamm-Plättli</b>	9.50
mit Salami, Landjäger und Mostbröckli aus Lammfleisch vom Hof Ghögg in Bischofszell, dazu assortierte Brötchen	

<b>Käseplatte</b>	6.—
Käseauswahl aus der Region, dazu assortierte Brötchen	
<b>Früchtespiesse</b>	4.—
<b>Früchteplatte</b>	3.50
<b>Früchtekorb</b>	2.—

## warm

<b>Mini Blätterteigkipfel</b>	3.—
Schinken-, Chorizo- oder Käsegipfel	
<b>Kleine Blätterteigkrapfen</b>	3.—
Ratatouillekrapfen, Poulet-Currykrapfen oder Schinken-Lauchkrapfen	
<b>Miniquiches</b>	2.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Käseküchlein</li> <li>❖ Lauchquiche</li> <li>❖ Tomaten-Mozzarella-Quiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Gemüse-Quiche</li> <li>❖ Zwiebel-Speck-Quiche</li> </ul>
<b>Meatballs</b> mit Kräuter-Knoblauchdipp	2.50
<b>Pouletspiessli</b> an Honigmarinade	3.50

## im Glas serviert

<b>Suppe</b> nach Wunsch im „Gläsli“	3.50
<b>Gurkensalat mit Pesto auf Griechischem Joghurt</b>	3.50
<b>Linsensalat mit sautierten Zanderstreifen</b>	4.50
<b>Couscous Salat mit sautierter Crevette</b>	5.—
<b>Safranrisotto mit Erbsen, garniert mit Schottischem Rauchlachs</b>	5.50
<b>Früchtekaltschale</b>	3.50

## vom Grill

**Mini-Bratwurst / Cervelats** mit Brot pro Stück **4.—**

**Mini-Wurst Plausch** pro Person **8.—**

Hongkong-Würste (*scharf*), Käsewürste, Currywürste, Knackerli

**Mini-Burger Plausch** pro Person **21.50**

Der etwas andere Apéro:

Sie bauen ihren eigenen Apéro-Burger, ganz nach Ihrem Gusto.

Mögliche Burger:

Rindshamburger, Pulled-Pork, Pouletburger und Vegiburger,

dazu stehen verschiedene Brötli, Saucen und Einlagen am Buffet für Sie bereit.

# zum Z'Vieri

<b>Wurst-Käse-Salat</b>	<b>16.50</b>
Cervelat und Holzhof Tilsiter an unserem Hausdressing mit Salaten reich garniert, (auch ohne Käse und oder ohne Salatgarnitur möglich) serviert mit assortierten Brötchen	
<b>Siedfleisch-Salat</b>	<b>16.—</b>
Rindsiedfleisch mit Salaten reich garniert, dazu assortierte Brötchen (auch ohne Salatgarnitur möglich)	
<b>Bischofzeller Lamm Plättli</b>	<b>21.50</b>
Lammspezialitäten vom Hof Ghögg, Bischofzell - mit Salsiz, Landjäger, und Mostbröckli, dazu assortierte Brötchen	
<b>Käseplatte</b>	<b>6.—</b>
Käseauswahl zusammengestellt vom Dorfladen Mettendorf, dazu assortierte Brötchen	
<b>Aufschnittplatte</b>	<b>7.—</b>
mit Schinken, Salami, Landrauchschinken, Fleischkäse, Speck und Landjäger, dazu assortierte Brötchen	
<b>Aufschnittplatte „deluxe“</b>	<b>8.50</b>
mit Schinken, Salami, Chorizo, Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli, Speck und Landjäger, dazu assortierte Brötchen	

# Vorspeisen

## kalt

<b>Grüner Salat</b>	<b>6.50</b>
Bunt gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>8.50</b>
Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert, mit Dressing nach Wahl	
<b>Bunt gemischter Blattsalat mit Fruchtspiessli</b>	<b>8.—</b>
Buntes Blattsalatbouquet mit Hausdressing mit saisongerechten Fruchtspiessli garniert	
<b>Gemischter Salat mit gebratenen Speckstreifen</b>	<b>9.50</b>
Verschiedene Saisonsalate individuell mariniert, garniert mit knusprigen Speckstreifen, Dressing nach Wahl	
<b>Cesar Salat</b>	<b>10.50</b>
Grüner Salat an French Dressing mit sautierten Pouletstreifen, Speckwürfeln, Croûtons und Parmesan	
<b>Bunt gemischter Blattsalat mit warmen Poulet- und Mangostreifen</b>	<b>9.50</b>
Buntes Blattsalatbouquet an Mango-Vinaigrette, serviert mit sautierten Poulet- und Mangostreifen	
<b>Rauchlachstatar mit Trüffelöldressing</b>	<b>14.50</b>
Hausgemachter Tatar aus Schottischem Rauchlachs und Frischkäse, serviert auf buntem Eichblattsalat, beträufelt mit Trüffelöl-Dressing	
<b>Bunter Blattsalat mit sautierten Pilzen</b> <i>(saisonal)</i>	<b>8.50</b>
Blattsalat an unserem Hausdressing mit sautierten Eierschwämmli, Champignon und Austernseitlingen	
<b>Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei</b> <i>(saisonal)</i>	<b>10.50</b>
mit Hausdressing, dazu servieren wir assortierte Brötchen	

Sämtliche kalte Vorspeisen werden mit assortierten Brötchen und, nach Wunsch, Butter serviert. Die Salatsorten richten sich nach der Saison und dem Angebot auf dem Markt.

## warm

<b>Blätterteigkissen gefüllt mit saisonalem Gemüseragout</b>	<b>11.—</b>
Luftiges Blätterteigkissen, gefüllt mit Saisongemüse an cremiger Sauce	
<b>Gemüsequiche mit Landrauchschinken und buntem Salatbouquet</b>	<b>14.50</b>
Quiche aus saisonalem Gemüse, garniert mit Landrauchschinken und buntem Salatbouquet, dazu servieren wir assortierte Brötchen	
<b>Tagliatelle mit Sauce Bolognese</b>	<b>14.50</b>
Tagliatelle an Sauce Bolognese serviert mit geriebenem Sbrinz <i>nach Wahl auch Tomatensauce, Gemüserahmsauce, Carbonara, Pesto</i>	
<b>Gratinierte Polentahalbmonde auf Tomatenragout</b>	<b>11.50</b>
Polentaschnitten mit Sbrinz gratiniert, serviert auf Tomatenragout	
<b>Sautiertes Saiblingsfilet auf Jasminreis mit grüner Thai-Currysauce</b>	<b>17.50</b>
Saiblingsfilet auf Jasminreis, serviert mit einer grünen Thai-Currysauce <i>(leicht scharf)</i>	
<b>Forellenfilet aus Pfyner Zucht, im Ofen gebacken</b>	<b>14.50</b>
serviert auf Couscous mit Gemüsestreifen, dazu eine Peperoni-Sauce	
<b>Kurz gebratene Thunfischwürfel auf Asiatischem Glasnudelsalat</b>	<b>16.50</b>
Würfel vom Roten Thunfisch in Sesam gerollt, kurz gebraten, serviert auf Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse an einem Sojasauce- und Sweet-Chili-Dressing	
<b>Grüne Spargeln mit Landrauchschinken</b> <i>(saisonal)</i>	<b>14.50</b>
Spargeln aus dem Thurgau, mit dünn aufgeschnittenem Thurtaler Landrauchschinken, dazu frische Kräutermayonnaise	
<b>Steinpilzrisotto mit Kürbiswürfel</b> <i>(saisonal)</i>	<b>13.50</b>
Sämiges Steinpilzrisotto mit Butternuss-Kürbiswürfeln	

# Suppen

<b>Gemüsecrèmesuppe</b> mit Gemüsestreifen	7.—
<b>Bouillon mit Einlage</b> Flädli, Backerbsen, Gemüsestreifen, Croûtons, Ei	7.—
<b>Minestrone</b>	8.50
<b>Maiscrèmesuppe</b> mit Crème Fraîche und Speckstreifen	8.50
<b>Safranschaumsuppe</b> mit Rahmhaube und Safranfäden	9.—
<b>Steinpilzcrèmesuppe</b>	8.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Basilikum	8.50
<b>Tomatenkraftbrühe</b> mit Frischkäsetortellini	9.50
<b>Zweifarbige Karottencrèmesuppe</b>	8.—
<b>Zwiebelsuppe</b> Französische Art mit Tilsiter-Croûtons	9.50
<b>Thurtaler Müller-Thurgauschaumsuppe</b> mit Blätterteigfleuron	8.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b> mit Gemüse, Speck und Bündnerfleisch	8.50
<b>Gulaschsuppe</b> Rindsgulaschsuppe mit Kartoffeln und Peperoni	9.—
<b>Grüne Thai-Currysuppe</b> mit sautierter Blacktigercrevette Thai-Currysuppe mit Kokosnussmilch ( <i>mittelscharf</i> )	11.—
<b>Asiatische Gemüsesuppe mit Poulet</b> Klare Suppe mit verschiedenem Gemüse und mit Pouletwürfeln ( <i>leicht scharf</i> )	9.50
<b>Bärlauchschaumsuppe</b> leichte Weinschaumsuppe mit viel Bärlauch ( <i>saisonal</i> )	8.50
<b>Mettendorfer Erdbeerkaltschale</b> enthält Alkohol ( <i>saisonal</i> )	9.50
<b>Spargelcrèmesuppe</b> mit Spargelwürfeln als Einlage ( <i>saisonal</i> )	8.50
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> ( <i>saisonal</i> )	8.—

## Garnituren zu den Suppen:

Fr. —.50 pro zusätzlicher Garnitur

- |                   |                  |                      |
|-------------------|------------------|----------------------|
| ❖ Rahmhaube       | ❖ Käsechips      | ❖ Speckwürfel        |
| ❖ Croûtons        | ❖ Kräuterpesto   | ❖ Pinienkernen       |
| ❖ Kräutercroûtons | ❖ Tomatenpesto   | ❖ Blätterteigfleuron |
| ❖ Käsecroûtons    | ❖ Gemüsestreifen |                      |

# Salat- und Vorspeisebuffet

## **Salatbuffet „klein“ 12.50**

5 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

## **Salatbuffet „mittel“ 14.50**

7 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

## **Salatbuffet „gross“ 16.50**

9 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

## **Vorspeisebuffet „klein“ 14.50**

4 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl Aufschnittplatte und eine Suppe Ihrer Wahl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen

## **Vorspeisebuffet „mittel“ 17.—**

5 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen Aufschnittplatte „Deluxe“, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

## **Vorspeisebuffet „gross“ 19.50**

6 Salate Ihrer Wahl, mit Hausdressing, Balsamicodressing, Essig und Öl dazu verschiedene Garnituren und assortierte Brötchen, Bischofzeller Lamm-Plättli, Rauchlachsplatte, eine Suppe Ihrer Wahl und warme Quiche-Stücke

## Auswahl an Salaten

- ❖ Rüeblisalat
- ❖ Randensalat
- ❖ Maissalat
- ❖ Gurkensalat
- ❖ Rettichsalat
- ❖ Coleslaw-Salat
- ❖ Rotkohlsalat
- ❖ Zucchettisalat
- ❖ Kohlrabisalat
- ❖ Bohnensalat
- ❖ Chinakohlsalat
- ❖ Pack-Choi
- ❖ Chabissalat mit Speck
- ❖ Griechischer Salat
- ❖ Tomaten-Mozzarella-Salat
- ❖ Kopfsalat
- ❖ Nüsslisalat
- ❖ Rucolasalat
- ❖ Lollo rot/grün
- ❖ Chicorino Rosso
- ❖ Chicoréesalat
- ❖ Eichblatt rot/grün
- ❖ Mescolunsalat
- ❖ Eisbergsalat
- ❖ Kartoffelsalat
- ❖ Hörnlisalat
- ❖ Glasnudelsalat
- ❖ Grüne Linsen Salat
- ❖ Kichererbsensalat
- ❖ Bulgursalat
- ❖ Eblysalat

# Hauptgänge

Wir kochen für Sie Ihr Wunschgericht. Zögern Sie nicht, uns bei einem Wunsch oder auch nur einer Idee anzufragen.

Nachfolgend finden Sie unsere Spezialitäten und einige Ideen.

<b>Frischer Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat</b>	<b>18.50</b>
<b>Bier-Schinkli mit Kartoffelsalat</b>	<b>19.50</b>
<b>Hausgemachter Hackbraten mit Whiskyrahmsauce</b> dazu empfehlen wir Kartoffelstock und Mischgemüse	<b>22.—</b>
<b>Riz Casimir</b> Pouletgeschnetzeltes an cremiger Currysauce mit Früchten, serviert im Reising	<b>23.50</b>
<b>Schweinsnierstückbraten schwedische Art an Dörrpflaumen-Balsamicojus</b> Schweinsnierstückbraten gefüllt mit Dörrpflaumen dazu empfehlen wir Kartoffel-Croquetten und zweierlei Saisongemüse	<b>24.50</b>
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten, mit Pfefferrahmsauce</b> dazu empfehlen wir Nudeln und dreierlei Saisongemüse	<b>32.—</b>
<b>Forellenfilet aus Pfyner Zucht, an Weissweinsauce mit Tomatenwürfel</b> dazu empfehlen wir Safranrisotto und Blattspinat	<b>29.50</b>
<b>Kaninchenrollbraten im Thymianjus</b> Kaninchenrollbraten gefüllt mit Speck und Kalbsbrät im Thymianjus langsam geschmort dazu empfehlen wir Baumnusspolenta und dreierlei Saisongemüse	<b>24.50</b>
<b>Saltimbocca mit Merlotjus</b> Kalbschnitzel mit Salbeiblatt und Rohschinken dazu empfehlen wir Safranrisotto und dreierlei Saisongemüse	<b>46.50</b>
<b>Ottoberger Rindssauerbraten</b> Rindsbraten vom Stotzen, für zwei Wochen mariniert in Rotwein und Apfelessig, im Sud schonend geschmort. Dazu empfehlen wir Polenta und zwei saisonale Gemüsesorten.	<b>33.50</b>

<b>Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Foyot</b>	<b>46.50</b>
Sauce Foyot ( <i>Hollandaise Sauce gemischt mit Bratenjus</i> ) dazu empfehlen wir Kartoffel-Croquetten und dreierlei Saisongemüse	
<b>Duo vom Rindsfilet und Schweinsfilet</b>	<b>48.50</b>
an Balsamicojus, dazu empfehlen wir Kartoffelgratin und dreierlei Saisongemüse	
<b>Hausgemachter Hirschpfeffer</b> ( <i>saisonal</i> )	<b>34.50</b>
Hirschfleischwürfel mit Gemüse und Gewürzen in Rotweinessig gebeizt, dazu Knöpfli, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni	

## Vegetarisch

<b>Hausgemachte Gemüselasagne</b>	<b>17.—</b>
dazu empfehlen wir einen bunten Blattsalat	
<b>Gemüsepiccata an Kräuterrahmsauce</b>	<b>19.50</b>
Verschiedene Saisongemüse in Käse-Ei-Masse sautiert, serviert mit cremiger Kräutersauce, dazu empfehlen wir Steinpilzrisotto und ein Saisongemüse	
<b>Rotes Thai-Gemüsecurry</b>	<b>18.50</b>
Vegetarisches Gemüsecurry, leicht scharf dazu empfehlen wir Basmatireis	
<b>Äplermaccaroni</b>	<b>16.50</b>
mit Kartoffeln und Lauch, mit Reibkäse überbacken	
<b>Linsen-Gemüsetimbal auf Tomatenragout</b>	<b>20.50</b>
Rote und grüne Linsen, mit verschiedenem Gemüse, serviert auf Tomatenragout dazu empfehlen wir Bratkartoffeln	

## Unsere Dorfalm-Klassiker

<b>Schweinsfiletbuffet</b>	<b>32.—</b>
Schweinsfilet am Stück gebraten mit grüner Pfeffer-Rahmsauce Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce Rotes Thai-Gemüsecurry dazu Butternudeln, Basmatireis und dreierlei Saisongemüse	
<b>Mettendorfer Heubuffet</b>	<b>49.50</b>
Rindsentrecôte im Heubett gegart, mit Heukräuterjus Gebratenes Lammnierstück Sautiertes Forellenfilet aus Pfyner Zucht mit Weissweinsauce dazu Kartoffel-Croquetten, Butterreis und zweierlei Saisongemüse	
<b>Oktoberfestbuffet</b>	<b>35.—</b>
Brathendl mit Pommes, Schweinshaxen mit Sauerkraut, Weisswürste mit süßem Senf und Brezel, Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat und Käsespätzle	
<b>Rindsfiletbuffet</b>	<b>52.50</b>
Rindsfilet am Stück gebraten mit Balsamicojus Kalbsblankett an weisser Champignonsauce Sautiertes Pfyner Forellenfilet dazu Knöpfli, Gemüsereis und dreierlei Saisongemüse	
<b>Tischgrill mit Beilagen und verschiedenen Saucen</b>	<b>42.—</b>
Lamm, Rind, Schwein, Poulet, Pferd, Speck, Chipolata (Vegi: Gemüseteller, oder Raclette) dazu servieren wir Pommes Frites und Reis	
<b>Grillspass vom Buffet</b>	<b>32.—</b>
Das Grillgut schneiden wir am Buffet für Sie auf, damit Sie und Ihre Gäste von allem etwas probieren können. Mit Holzhackersteak, Grillspeck, Rindshamburger, Pouletbrust, Bratwürste, Cervelats und Gemüsespiesse dazu Kartoffelgratin und Baked Potatoes mit Sour Crème	
<b>Mettendorfer Käsefondue</b>	<b>25.50</b>
Käsefonduemischung aus dem Dorflädeli Mettendorf, mit Fonduebrot vom Sonnebeck und einem Gläschen Kirsch (4cl)	

## **Fajita Plausch vom Buffet**

**34.50**

*Am Buffet kann der Gast sich seine Fajita-Wraps selbst nach Lust und Laune zusammenstellen.*

### **Die Fajitas:**

Weizen-, Mais-, Vollkornfajitas; Tacos, Tacobchips

### **Die Füllungen**

Rindfleischwürfel „Mexicaine“, Pouletstreifen mit Mango,  
Crevetten „Provencale“, Schweinefleischstreifen „Sweet & Sour“

### **Die Garnituren**

Blattsalat, Peperonistreifen, Zwiebeln, Tomaten, Käse, Mais, Bohnen, Chabis, Linsen  
Kichererbsen (alles individuell mariniert)

### **Die Saucen**

Guacamole, Sauerrahm mit frischen Kräutern, Knoblauch- und Currysauce, Tomatensalsa  
Chili-, Knoblauch- und Kräuteröl

## **Burgerplausch vom Buffet**

**42.—**

*Die Burger und Brötchen machen wir im Miniatur-Format, damit der Gast gut zwei oder drei verschiedene Burgerkombinationen geniessen kann.*

### **Die Brötchen:**

Parisetli, Focaccia mit Kräutern, Körnliburgerbrötchen, klassisch mit Sesam

### **Die Burger:**

Rindshamburger hausgemacht, Pulled Pork, Linsen-Gemüseburger,  
Panierter Pfynferforellenburger, Pouletburger

### **Die Garnituren:**

Gebratene Speckstreifen, Zwiebelringe, geröstete Zwiebeln, Tomatenscheiben,  
Essiggurkenscheiben, Salatblätter, Jalapenoscheiben, Mozzarella-Käse,  
Cheddar-Käse, Gruyère-Käse

### **Die Saucen:**

Cocktailsauce, Tomatensalsa, BBQ-Sauce, Knoblauch-Kräutermayo,  
Ketchup / Mayo / Senf

### **Die Beilagen:**

Country-Fries, Coleslaw, bunter Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat,  
Randensalat, Maissalat

## Ihre Auswahl an Hauptgängen

Salsiz mit Kartoffelsalat

Gehacktes mit Hörnli, dazu hausgemachtes Apfelmus

Frischer Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat

Schinkli mit Kartoffelsalat *auch als Bierschinkli möglich*

Äplermaccaroni mit Schinken und Speck *oder vegetarisch mit Lauch und Kartoffeln*

Waadtländer Saucisson auf Rahmlauch mit Bouillonkartoffeln

Hausgemachter Hackbraten mit Whiskyrahmsauce

Pouletgeschnetztes

Märwiler Pouletbrust

Gebratene Pouletbrust auf Grünem Thai-Gemüsecurry mit Basmatireis

Gebratene Maispouardenbrust

Mistchrazerli ganz gebraten

Schweinsnierstückbraten schwedische Art - gefüllt mit Dörripflaumen

Schweinshalsbraten

Schweinschnitzel vom Nierstück

Holzhackersteak

Schweinsfilet am Stück gebraten

Schweinshaxen im Ofen gebraten

Rindsfilet am Stück gebraten

Rindsentrecôte am Stück gebraten

Rindsschmorbraten *Braten vom Runden Mocken in kräftiger Rotweinsauce langsam geschmort*

Rindshohrückensteak

Boef bourguignon *geschmorte Rindfleischwürfel mit Champignon, Speckwürfel und glasierten Zwiebeln*

Rindsentrecôte im Heubett, mit Heukräuterjus

*Das Rindsentrecôte wird eingewickelt in Mettendorfer Heu und dann schonend niedergegart. Dazu servieren wir einen kräftigen Bratenjus, der mit dem Heu und den beim Garen entstehenden Jus aromatisiert wird. Dieses Gericht servieren wir nur ab Buffet.*

Gebratener Kalbshohrücken

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art *Kalbfleischstreifen in Rahmsauce mit Zwiebeln und Champignons*

Kalbsfilet in der Kräuterkruste gebraten

Kalbsnierstücksteak

Kalbssteak Thurgauer Art *an Bratenrahmsauce, garniert mit Apfelwürfel in Marc mariniert*

Kalbsblankett Kalbfleischwürfel an weisser Champignonsauce

Saltimbocca *Kalbsschnitzel mit Salbeiblatt und Rohschinken*

Gebrautes Lammnierstück  
Lammgigotbraten auf Röstgemüse  
Thurgauer Lammragoût an Apfel-Currysauce

Sautiertes Zanderfilet  
Egliknusperli mit hausgemachter Tartarsauce  
Sautiertes Forellenfilet aus Pfyner Zucht  
Mah-Meh Nudelgericht mit scharfer Sauce, viel Gemüse und einem Crevettenspiess

## Beilagen

### Kartoffeln

- ❖ Pommes Frites
- ❖ Kartoffelgratin
- ❖ Bratkartoffeln
- ❖ Baked Potatoes mit Sour Cream
- ❖ Salzkartoffeln
- ❖ Stampfkartoffeln
- ❖ Kartoffel-Croquetten

### Reis

- ❖ Butterreis
- ❖ Weissweinsrisotto
- ❖ Safranrisotto
- ❖ Gemüserisotto
- ❖ Basmatireis

### Teigwaren

- ❖ Butternudeln
- ❖ Tagliatelle
- ❖ Penne
- ❖ Hörnli
- ❖ Knöpfli

### Polenta

- ❖ Polenta
- ❖ Baumnusspolenta
- ❖ Gratinierte Polentaschnitten

# Gemüse

❖ Mischgemüse

❖ Mediterranes  
Gemüse

❖ Asiatisches  
Gemüse

## nach Saison

### ganzes Jahr

- ❖ Karotten
- ❖ Kohlrabi
- ❖ Rot/Weisskohl
- ❖ Bohnen (TK)
- ❖ Lauch
- ❖ Zucchini

- ❖ Zwiebeln
- ❖ Bundzwiebeln
- ❖ Sellerie
- ❖ Tomaten
- ❖ Erbsen (TK)
- ❖ Spinat (TK)

### Frühling

- ❖ Frühlingszwiebeln
- ❖ Spargel
- ❖ Kefen

### Herbst

- ❖ Blumenkohl
- ❖ Broccoli
- ❖ Fenchel
- ❖ Kürbis
- ❖ Peperoni
- ❖ Pastinaken

### Sommer

- ❖ Aubergine
- ❖ Blumenkohl
- ❖ Broccoli
- ❖ Bohnen (frisch)
- ❖ Fenchel

### Winter

- ❖ Federkohl
- ❖ Kürbis
- ❖ Pastinaken
- ❖ Rosenkohl
- ❖ Bodenkohlrabi
- ❖ Stangensellerie
- ❖ Peperoni

# Saucen

## Bratenjus

- ❖ Rotweinjus
- ❖ Balsamicojus
- ❖ Kräuterjus
- ❖ Portojus
- ❖ Thymianjus
- ❖ Rosmarinjus

## Bratenrahmsaucen

- ❖ Pfefferrahmsauce
- ❖ Rahmsauce
- ❖ Cognacrahmsauce
- ❖ Champignonrahmsauce
- ❖ Whiskyrahmsauce

## Rahmsaucen

- ❖ Zitrusrahmsauce
- ❖ Kräuterrahmsauce
- ❖ Safransauce
- ❖ Pilzrahmsauce
- ❖ Sauce Mornay (*Rahmsauce mit Käse*)
- ❖ Weissweinsauce

## Tomatensaucen

- ❖ Tomatensauce
- ❖ Tomatenragout
- ❖ Tomatenrahmsauce
- ❖ Provenzalische Tomatensauce (*mit Oliven, Chili und Kräutern*)

## Butter & Mayonnaise

- ❖ Sauce Foyot (*Hollandaise Sauce gemischt mit Bratenjus*)
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Kräutermayonnaise hausgemacht

# Saisonale Köstlichkeiten aus der Umgebung

## Frühling bis Frühsommer

<b>Spargelsalat</b> ( <i>saisonal</i> )	<b>13.50</b>
<b>Grüne und Weisse Spargeln</b> mit Hausgemachter Kräutermayonnaise dazu Landrauchschinken und Salzkartoffeln	<b>22.—</b>
<b>Kalbssteak an Morchelrahmsauce</b>	<b>54.50</b>

## Herbst

<b>Hausgemachter Hirschkraut</b> dazu Knöpfli, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni	<b>34.50</b>
<b>Tagliatelle an cremiger Steinpilzsauce</b> ( <i>vegetarisch</i> )	<b>19.50</b>
<b>Steinpilzrisotto mit Kürbiswürfel</b> ( <i>vegetarisch</i> )	<b>20.—</b>

## Winter

<b>Ottoberger Rindssauerbraten</b> eingelegt in Apfelwein und Apfelessig, im Sud schonend geschmort	<b>33.50</b>
--	--------------

# Desserts

**Dessertbuffet „klein“** 10.—

3 verschiedene Desserts Ihrer Wahl

**Dessertbuffet „mittel“** 14.—

5 verschiedene Desserts Ihrer Wahl

**Dessertbuffet „gross“** 18.—

7 verschiedene Desserts Ihrer Wahl

*Gerne servieren wir Ihnen die Desserts auch einzeln, im Duo oder im Trio. Fragen Sie uns nach dem Preis Ihrer gewünschten Nachspeise.*

## Crèmen

- ❖ Mango-Mascarpone-Crème
- ❖ Caramelköpfli
- ❖ Grosis gebrannte Crème
- ❖ Vanillecrème
- ❖ Thurgauer Süssmostcrème
- ❖ Moccacrème

## Mousses

- ❖ Schokoladenmousse
- ❖ Tobleronemousse
- ❖ Weisses Schokoladenmousse
- ❖ Zitronenmousse

## Internationale Spezialitäten

- ❖ Tiramisu
- ❖ Banoffee Pie
- ❖ Marsbar-Cheesecake
- ❖ Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
- ❖ Crème Brûlée

## Fruchtiges

- ❖ Fruchtsalat
- ❖ Kirschen mit Marzipanschaum
- ❖ Beerensuppe (warm)  
mit Crème-fraiche
- ❖ Früchtespiessli

## Torten und Kuchen

- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Brownies
- ❖ Schokoladenkuchen mit Kokosstreusel
- ❖ Schwarzwäldertorte
- ❖ Blaubeermuffins
- ❖ Schlorzifladen
- ❖ Streuselkuchen mit Früchten
- ❖ Crèmerollen mit Vanille- oder Fruchtcrème oder Schoggimousse
- ❖ Crèmeschnitten

## Glace

- ❖ Schaub's Bauernhofglace (*diverse Sorten*)
- ❖ Caramel-Parfait

## Käseplatte

Eine Auswahl an Käsen aus der Region

## Saisonale Desserts

### Frühling bis Sommer

- ❖ Erdbeer- oder Himbeercrème
- ❖ Erdbeer-Pannacotta
- ❖ Rhabarber-Pannacotta
- ❖ Rhabarber-Tiramisu
- ❖ Erdbeermousse *mit Crème fraîche*
- ❖ Himbeermousse
- ❖ Beerenkörbchen
- ❖ Waldbeerencreme
- ❖ Erdbeertörtli

### Herbst bis Winter

- ❖ Vermicelles mit Meringues und Rahm
- ❖ Marronicrème mit einem Hauch Kirsch
- ❖ Glühweinzwetschge mit Zimtglace