

Abendkarte

Vorspeisen

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons an Hausdressing	15.50
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich–Panna Cotta	19.00
Rinds-Tatar parfümiert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter	23.00
Hauptgang Portion	31.00

Suppen

Krustentierbisque mit Wildwassercrevette	16.00
Kürbis–Ingwersuppe mit Kernöl	13.00

Vegetarisch

Thurgauer Käsespätzli mit rezentem scharfem Maxx, Röstzwiebeln und Apfelmus	21.50
Kürbis–Kichererbsen–Curry mit gerösteten Cashews und Reis	26.00

Sofern nicht anders deklariert, stammen die Fische & das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.
Lachs (Zucht, NOR), Zander (Binnenfischerei, POL), Wildwassercrevetten (Wildfang, ARG)

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten.

Klassiker

Olma-Bratwurst von der Metzgerei Schmid mit Röstzwiebelsauce und knuspriger Röstli	24.50
Mostindisches Poulet-Curry mit Äpfeln und Birnen im Reiring	27.00
Schweins-Cordon bleu mit rezentem scharfem Maxx, buntem Gemüse und Pommes frites	32.00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, buntem Gemüse und Pommes frites	44.50
Geschnetzelte Kalbsleber an Rotweinjus mit Kräutern und knuspriger Röstli	36.00
Kalbsgeschnetzelttes an Thurgados-Rahmsauce mit knuspriger Röstli	38.00

Fisch & Meeresfrüchte

Wildwassercrevetten mit Safran-Risotto	39.00
Zander-Knusperli mit Tartarsauce und Pommes frites	29.50

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahmglace	12.50
Thurgauer Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	14.00
Vermicelles mit Meringues, Rahm und Vanilleglace	13.00

Getränke

Getränke offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Goba Mineral Laut, Goba Mineral Still	3.90	4.90	5.90
Goba Flauder	3.90	4.90	5.90
Goba Cola, Goba Cola Zero, Shorley, Goba Citro	3.90	4.90	5.90
Hausgemachter Eistee		5.10	6.50

Getränke in der Flasche

Rivella blau / rot, Goba Orange		3.3 dl	5.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale		2 dl	5.50
Sanbitter		1 dl	4.70
Orangensaft «Michel»		2 dl	5.20
Manzoni Spritz «alkoholfrei»		3.3 dl	6.50

Schützengarten Bier offen

	2dl	3 dl	5 dl
Lager hell oder Panaché	4.00	5.00	6.80

Schützengarten Bier in der Flasche

Klosterbräu «naturtrüb»		5 dl	7.20
Weisser Engel «Hefe-Weizen»		5 dl	7.20
Schützengarten «alkoholfrei»		3.3 dl	5.50

Erdinger Bier in der Flasche

Erdinger Weissbier «alkoholfrei»		5 dl	7.20
----------------------------------	--	------	------

Möhl Saft vom Fass in der Flasche

Möhl Saft vom Fass naturtrüb		5 dl	6.50
Möhl Saft vom Fass naturtrüb «alkoholfrei»		5 dl	6.50

Warme Getränke

Hausgemachte Wintergetränke

Glühwein	6.80
Apfelpunsch / mit Amaretto	5.00 / 8.50
Orangepunsch / mit Aperol	5.00 / 8.50

Kaffee & Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.90
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss, Vanille oder Caramel	6.40
Caotina, Ovomaltine-heiss oder kalt	4.90

Unsere Teeauswahl von Sirocco – 100 % Bio

Ceylon Sunrise English Breakfast – Schwarztee	4.90
Japanese Sencha – Grüntee	4.90
Red Kiss – Früchtetee	4.90
Rooibos Tangerine – Rotbusch-Tee mit Mandarine	4.90
Moroccan Mint – Marokkanischer Minztee	4.90
Camomile – Kamillentee mit Orangenblüten	4.90
Ginger Lemon Dream – Exotischer Ingwertee	4.90
Verbena – Eisenkrauttee	4.90
Piz Palü - Kräutertee	4.90

Aperitif

Gespritzter Weisswein - süss oder sauer		8.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral und Orange		12.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limette und Minze		12.50
Roter Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Grenadine, Mineral, Limette, Minze		12.50
Vodka Verde Absolut Vodka, frisches Basilikum, Basilikum-Ingwer- Limonade		12.50
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren		12.50

Schaumweine «Selection Schwander»	1 dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien	7.50	49.00
Champagne Bernard Remy «Selection Schwander» brut Champagne Bernard Remy, Champagne, Frankreich		65.00

Weine aus der Region		7.5 dl
Müller-Thurgau Weingut Wolfer, Weinfeld, Thurgau		49.00
Pinot Noir Classic Weingut Wolfer, Weinfeld, Thurgau		52.00

Weissweine «Selection Schwander»	1 dl	7 dl	7.5 dl
Truttiker Riesling x Sylvaner Rebgut Familie Zahner, Zürcher Weinland, Schweiz	7.00	47.00	
Ardon «Rives du Soleil» AOC Chasselas Jean-René Germanier, Wallis, Schweiz			49.00
Grüner Veltliner Weingut Oskar Hager, Kamptal, Österreich			49.00
Château Bauduc Sauvignon Blanc, Sémillon Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich			49.00
Chardonnay Saint-Peyre Cap Cette, Languedoc, Frankreich	8.00		52.00
Roséwein «Selection Schwander»	1 dl		7.5 dl
Rosé di Rosa, Venezia DOC Borgo Molino, Venetien, Italien			47.00
Rotweine «Selection Schwander»	1 dl	7 dl	7.5 dl
Truttiker Pinot Noir Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland, Schweiz	8.50	56.00	
Grassl «Selection Schwander» Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch Weingut Philipp Grassl, Carnuntum, Österreich			49.00
Primitivo «Il Perfetto» Cantine de Falco, Apulien, Italien			49.00
El Jardin de la Emperatriz Tempranillo, Garnacha Bodega Finca la Emperatriz, Rioja, Spanien	7.50		49.00
Case Due Merlot, Syrah, Cabernet Franc Tua Rita, Toscana, Italien	9.50		Magnum 129.00

Cocktails

Caipirinha
Cachaça, Limette und Rohrzucker 15.00

Mojito
Rum, Soda, Limette, Minze und Rohrzucker 15.00

Mocktails

Little Hugo
Holunderblütensirup, Mineral, Minze und Limette 9.50

Virgin Caipirinha
Ginger Ale, Limette und Rohrzucker 9.50

Aperitif & Digestifs

	vol %	cl	
Campari	25	4	8.50
Cynar	16.5	4	8.50
Martini Bianco oder Rosso	15	4	8.50
Orangensaft als Zusatz (1 dl)			+ 2.50
Appenzeller Alpenbitter	29	4	8.00
Ramazzotti Amaro	30	4	8.00
Rémy Martin	40	4	8.50
Vieille Prune Morin	41	4	8.50
Calvados Morin	40	4	8.50

Grappas

	vol %	cl	
Marzadro Anfora	43	2	7.50
Marzadro Le Diciotto Lune Stravecchia	41	2	8.50
Marzadro Le Giare Amarone	41	2	12.00

Spezialbrände von Familie Bannwart, Berg SG

	vol %	cl	
Wasserbirne	40	2	7.00
Cox Orange (Apfel)	40	2	7.50
Boskoop (Apfel)	40	2	7.50
Zwetschge	40	2	7.50

Liköre

	vol %	cl	
Baileys The Original	17	4	8.00
Amaretto Disaronno	28	4	8.00

Gins

	vol %	cl	
Gin Mare Mediterranean	42.7	4	13.00
Hendrick's	41.4	4	12.00
Monkey 47 Dry Gin	47	4	14.00
Schweppes Tonic als Zusatz (2 dl)			+ 3.50

Vodkas

	vol %	cl	
Moskovskaya Vodka	40	4	10.00
Absolut Vodka	40	4	10.00
Cola, Orangensaft, Bitter Lemon, Tonic oder Goba Mineralwasser als Zusatz (2 dl)			+ 3.50
Red Bull als Zusatz (2.5 dl)			+ 5.00

Whisky & Rum

	vol %	cl	
Jack Daniel's	40	4	10.00
Havana Club Años 3	40	4	10.00
Cola als Zusatz (2 dl)			+ 3.50

Spezielle Rums & Whisky

	vol %	cl	
Ron Centenario Fundacion 20 Años	40	2	12.00
Rum 9000, St. Gallen	43	4	17.00
Säntis Malt Brauerei Locher	40	4	12.00
Whisky Bowmore 15 Years, Darkest	43	4	12.00
Whisky Benriach 15 Years, Tawny Port Finish	46	4	14.00

Zigarren auf Anfrage verfügbar



**RESTAURANT
HAFEN**