

# SPEISEKARTE

## Apéro

Zanderknusperli <sup>2</sup> mit hausgemachter Tartarsauce	18.50
Hafenplättli mit ausgesuchten regionalen Spezialitäten	19.50

## Vorspeisen

Gemischer Salat mit karamellisierten Kernen	12.50
Frühlingsalat mit Spargeln, Löwenzahn, Ei und Bärlauchcroûtons	16.50
Seeteufel <sup>3</sup> –Lachs <sup>1</sup> –Carpaccio mit mariniertem Spargelsalat	19.00
Rinds–Tatar parfümiert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter	23.00
<i>Hauptgang Portion</i>	34.00

## Suppen

Spargelcrèmesuppe	11.00
Morchelcrèmesuppe mit Pilzravioli	13.00

## Vegetarisch

Thurgauer Bärlauch–Käsespätzli mit Hagenwiler Schlosskäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	21.50
Grüne und weisse Spargeln mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise	29.00

Sofern nicht anders deklariert, stammen die Fische & das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz:  
1 Lachs (Zucht, NOR), 2 Zander (Binnenfischerei, POL), 3 Seeteufel (Wildfang, Nordost-Atlantik).

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 mit knuspriger Rösti und Röstzwiebelsauce <i>Metzgerei Schmid</i>	24.50
Fleischkäse aus dem Ofen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf	22.50
Mostindisches Poulet-Curry mit Äpfeln, Birnen und Reis	27.00
Schweins-Cordon bleu mit Hagenwiler Schlosskäse, buntem Gemüse und Pommes frites	32.00
Wiener Schnitzel mit buntem Gemüse, Pommes frites und Preiselbeeren	44.50
Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti an Thurgados-Rahmsauce	38.00

## Fisch & Meeresfrüchte

Lachssteak <sup>1</sup> mit grünen & weissen Spargeln, gebratenen Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise	34.00
Zanderknusperli <sup>2</sup> mit Pommes frites und Tartarsauce	29.50

## Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleglacé	12.50
Weisses Toblerone-Rhabarber-Mousse mit Mandelkrokant	12.00
Kokos-Crème Brûlée	12.00

## 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	5.50	
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	
Möhl Abricot «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

### 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
Ahoi Spritz <i>Ahoi Spritz, Prosecco, Mineral, Grapefruit</i>	13.50
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Mineral und Orange</i>	12.50
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limette und Minze</i>	12.50
Roter Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Grenadine, Mineral, Limette, Minze</i>	12.50
Vodka Verde <i>Absolut Vodka, frisches Basilikum, Basilikum-Ingwer-Limonade</i>	12.50
Lillet Wild Berry <i>Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren</i>	12.50

<b>Schaumweine «Selection Schwander»</b>	1 dl	7dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne &amp; Vini, Venetien, Italien</i>	7.50		49.00
Champagne Bernard Remy «Selection Schwander» brut <i>Champagne Bernard Remy, Champagne, Frankreich</i>			65.00
<b>Weine aus der Region</b>			7.5 dl
Müller-Thurgau <i>Weingut Wolfer, Weinfelden, Thurgau</i>			49.00
Pinot Noir Classic <i>Weingut Wolfer, Weinfelden, Thurgau</i>			52.00
<b>Weissweine «Selection Schwander»</b>	1 dl	7dl	7.5 dl
Grechetto «Kapitänswein» <i>La Carraia, Umbrien, Italien</i>	8.00		52.00
Truttiker Riesling x Sylvaner <i>Rebgut Familie Zahner, Zürcher Weinland, Schweiz</i>	7.00	47.00	
Ardon «Rives du Soleil» AOC <i>Chasselas Jean-René Germanier, Wallis, Schweiz</i>	7.50		49.00
Grüner Veltliner <i>Weingut Oskar Hager, Kamptal, Österreich</i>	7.50		49.00
Château Bauduc <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i> <i>Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich</i>	7.50		49.00
Chardonnay Saint-Peyre <i>Cap Cette, Languedoc, Frankreich</i>	8.00		52.00
<b>Roséweine «Selection Schwander»</b>	1 dl		7.5 dl
Château Bauduc Rosé <i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich</i>	7.50		49.00

<b>Rotweine «Selection Schwander»</b>	1 dl	7dl	7.5 dl
Cabernet Sauvignon «Kapitänswein» <i>La Carraia, Umbrien, Italien</i>	8.00		54.00
Truttiker Pinot Noir <i>Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland, Schweiz</i>	8.00	56.00	
Grassl «Selection Schwander» <i>Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch Weingut Philipp Grassl, Carnuntum, Österreich</i>	7.50		49.00
Primitivo «Il Perfetto» <i>Cantine de Falco, Apulien, Italien</i>	7.50		49.00
El Jardin de la Emperatriz <i>Tempranillo, Garnacha Bodega Finca la Emperatriz, Rioja, Spanien</i>	7.50		49.00
Château Grivière 2016 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon Château Ramafort, Medoc, Frankreich</i>			62.00

## Cocktail

Caipirinha  
*Cachaça, Limette und Rohrzucker* 15.00

Mojito  
*Rum, Soda, Limette, Minze und Rohrzucker* 15.00

## Mocktail

Little Hugo  
*Holunderblütensirup, Mineral, Minze und Limette* 9.50

Virgin Caipirinha  
*Ginger Ale, Limette und Rohrzucker* 9.50

## Aperitif & Digestif

	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

## Grappa

	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

## Likör

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

## Gin

	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

## Vodka

	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

## Rum & Whisky

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