
Speisen

Apéro

Saisonales Hafenplättli mit regionalen Spezialitäten	16.50
Zanderknusperli (kleine Portion) mit hausgemachter Tartarsauce	16.50
Hausgemachtes Focaccia mit pikantem Currydip und Tomatentapenade	6.00

Vorspeisen

Hausgemachter gemischter Salat	9.50
Blattsalat mit Buurespeckstreifen und Cherry Tomaten an Bärlauchdressing	9.00
Wurstsalat mit Thurgauer Stumpen <i>von der Metzgerei Wattinger</i>	14.50
Wurstsalat mit zusätzlich «Scharfer Maxx» <i>von der Käserei Studer</i>	18.50

Suppe

Klein / Gross

Tagessuppe (fragen Sie unseren Service)	6.00 / 11.50
Randencremesuppe mit Saubohnen-Pfefferpüree	8.50 / 12.50

Focaccia gefüllt mit:

Roastbeef, gebratenem Asiagemüse, Lattich und Miso-Mayonnaise	13.50
Gebeiztem Lachs, pikantem Linsen-Curry und Cicorino Rosso	13.50
Gebratener Aubergine, Tomatentapenade und Käse überbacken	13.00

Vegetarische Gerichte

Risotto nach Saison	19.50
Kartoffelgnocchi mit Cherry Tomaten, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen an Bärlauchsauce	22.00

Fischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	26.50
Gebratenes Saiblingsfilet auf Pfälzer-Bärlauchpüree und Sauerrahm	29.00

Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce von der Metzgerei Schmid	17.50
Schweizer Schweinskotelett mit Kräuterbutter	31.50
Mediterranes Pouletblanquette mit Zucchetti, Oliven und Kapern	28.50
Schweinssteak vom Nierstück (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter	29.50
Wiener Schnitzel vom Kalb	34.50

Beilagen

Pommes Frites, saisonales Risotto, Bratkartoffeln, Spätzli oder saisonales Gemüse	
Zusätzliche Beilage	6.50

Jeder Fisch- oder Fleischhauptgang ist für einen Aufpreis von CHF 3.00 als Fitnesssteller erhältlich.

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.
Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten
informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.