
Speisen

Apéro

Saisonales Hafenplättli mit regionalen Spezialitäten	18.50
Zanderknusperli (kleine Portion) mit hausgemachter Tartarsauce	17.50
Hausgemachte Focaccia mit süss-saurem Gelberbsen- und pikantem Grünerbsenhummus	7.00

Vorspeisen

Hausgemachter gemischter Salat	9.50
Mix-Blattsalat mit Spargelragout, Rohschinkenstreifen und Erdbeerdressing	11.50
Wurstsalat mit Thurgauer Stumpen <i>von der Metzgerei Wattinger</i>	15.50
Wurstsalat mit zusätzlich «Scharfer Maxx» <i>von der Käserei Studer</i>	19.50

Suppe

Klein / Gross

Tagessuppe (fragen Sie unseren Service)	7.00 / 11.50
Kresse-Weissweinsuppe mit Chiasamen-Muffin	9.50 / 13.50

Focaccia gefüllt mit:

Pulled Pork, BBQ-Sauce und Blattsalat	13.50
Geräucherte Forellentartar, Salatgurke, Zitronen-Dillcreme und Spinat	13.50
Ochsenherztomate, Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola	13.00

Vegetarische Gerichte

Risotto nach Saison	21.50
Salad-Bowl Griechische Art mit hausgemachter Focaccia Feta, Gurke, Tomate, Peperoni, schwarze Oliven, Zwiebeln	19.50

Fischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	28.50
Gebratenes Lachssteak mit Gemüse-Thaicurrysauce	31.50

Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce <i>von der Metzgerei Schmid</i>	19.50
Gebratener Fleischkäse <i>von der Metzgerei Schmid</i>	18.50
Schweizer Weide-Lammnierstück mit Chimichurrisauce	41.50
Geschmorter Pouletschenkel mit marokkanischer Kruste	27.50
Schweinssteak vom Nierstück (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter	32.50
Wiener Schnitzel vom Kalb	36.00

Beilagen

Pommes Frites, saisonales Risotto, Reis, Rosmarin-Kartoffeln oder saisonales Gemüse	
Zusätzliche Beilage	7.00

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.