

---

## Speisen

### Apéro

Saisonales Hafenplättli  
mit regionalen Spezialitäten 19.50

Zanderknusperli (kleine Portion)  
mit hausgemachter Tartarsauce 18.50

### Vorspeisen

Gemischter Salat 9.50

Eisbergsalat mit gehacktem Ei,  
Kräuter-Brotcroutons und Grana Padano-Dressing 11.50

Lachs gebeizt mit roter Rande  
und süss-sauren Gurken mit Senfdip 18.50

---

## Suppe

Klein / Gross

Tagessuppe (fragen Sie unseren Service)	7.00 / 11.50
Karotten-Ingwersuppe mit knusperigem Federkohl	9.50 / 13.50

## Focaccia gefüllt mit:

Schweizer Roastbeef, Nüsslisalat, rote Zwiebel, und Senfcreme	14.00
Thonmousse, Salatgurke, frittierte Kapern und Eisbergsalat	14.00
Wintergemüse aus dem Ofen überbacken mit Scharfem Maxx-Käse, Blattsalat und Kräuter-Frischkäsedip	13.50

## Vegetarische Gerichte

Risotto nach Saison	21.50
Süsskartoffelstrudel mit Spinat, Pilzen und Nüsse dazu würziger Peperonicoulis	25.50
Quinoapuffer auf süss-saurem Erbsenpüree mit Wintergemüse aus dem Ofen und Kräuter-Frischkäse	25.00

---

## Fischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	28.50
Gebratenes Forellenfilet auf süss-saurem Erbsenpüree mit Dill-Weissweinsauce	32.00

## Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce <i>von der Metzgerei Schmid</i>	21.50
Pouletinvoltini gefüllt mit Pilzen, Spinat und Frischkäse	29.50
Schweinssteak vom Nierstück (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter	32.50
Wiener Schnitzel (140g) vom Kalb	38.00
Geschmorter Kalbsschulterbraten Thurgauer Art	29.50

## Beilagen

Pommes Frites, saisonales Risotto,  
Mais-Kräuterschnitte 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.