



Sommerkarte 2019

**Der Sommer hat in unserer Speisekarte Einzug gehalten.
Überall gibt es viele frische Zutaten, nicht nur als Gemüse, Salate oder
Früchte. Der Thurgau erstrahlt in voller Pracht.**

**Wir sind stolz auf unseren Thurgau und beziehen, wenn immer möglich,
unsere Lebensmittel direkt vom Bauer, Metzger und von anderen
kleineren Produzenten.**



Vorspeisen

Büffel-Mozzarella-Salat mit Licorosso-Tomaten
mit frischem Basilikum

Fr. 13.50

Vitello tonnato

eine herrliche Sommervorspeise mit einem Salatbouquet
an Balsam Dressing

Fr. 16.50

Eisbergsalat mit 1000 Island Dressing

Ein schönes Stück Salat mit Kräutern, gehacktem Ei und Croutons

Fr. 9.50

Sommer-Grillgemüse

serviert mit Schnittlauch-Sauerrahmsauce und
mit verschiedenen Blattsalaten garniert

Fr. 12.50

Suppen

Licorosso-Tomatencremesuppe

Die Thurgauer Tomate gibt die herrliche Sommernote

Fr. 11.50

Steinpilz-Essenz

Eine spezielle Kreation mit einem Ravioli

Fr. 12.50



Fleischgerichte

Kalbsleber-Geschnetzelt mit einer goldgelben Kartoffelrösti, ein Klassiker im Isebähnli	Fr. 31.50
Rindsfilet mit Zitronenkruste mit frischem Sommergemüse und Weinfelder Bratkartoffeln	Fr. 47.50
Lamm-Entrecôte an einer rassigen Kräuter-Knoblauchsauce begleitet von marktfrischem Sommergemüse und Weinfelder Bratkartoffeln	Fr. 39.50
Märwiler Pouletbrust mit Kräuterjus mit frischem Sommergemüse und filigranen Nudeln	Fr. 32.50
Kalbs-Involtini mit Rohschinken und Spinat Serviert auf Gemüse und filigranen Nudeln	Fr. 33.50
Entrecôte «Café de Paris» 200 g Zubereitet wie an der Rue du Montblanc in Genf. Serviert mit Pommes Frites	Fr. 43.50

Fischgerichte

Eigene Waldforellenfilets kurz gebraten begleitet von einer Basilikum-Pesto serviert auf temperierten Thurgauer Tomaten und Weinfelder Bratkartoffeln	Fr. 38.50
Saibling-Filet in einer Kräuterkruste gebraten auf sommerlichem Ofengemüse und Weinfelder Bratkartoffeln	Fr. 38.50

Fleischlose Gerichte

Frische Eierschwämmli mit Belper Knolle an leichter Rahmsauce mit filigranen Nudeln	Fr. 25.50
Ofen-Gemüse mit neuen Bratkartoffeln und Sauerrahm-Schnittlauchsauce	Fr. 25.50
Nila's Linsencurry (Vegan) ein Curry aus gelben Linsen mit Kokosmilch, Ingwer und Knoblauch.	Fr. 25.50



Gluschtige Fitnesssteller mit frischen Salaten

Märwiler Pouletbrust ca. 160 g	Fr.	24.50
Thurgauer Entrecôte ca. 180 g	Fr.	35.50
Schweinssteak ca. 180 g	Fr.	27.50
Waldforellenfilet gebraten aus eigenem Weiher	Fr.	33.50

Tatar-Spezialitäten

Rindstatar klassisch	Fr.	29.50
Rindstatar mit «Café de Paris» überbacken	Fr.	31.50
Rindstatar mit einem Onsen-Ei	Fr.	31.50
Vitello-Tatar, einmal anders	Fr.	33.50
Grill-Gemüse-Tatar «das andere Tatar» für Gemüseliebhaber	Fr.	26.50

Alle Tatarspezialitäten servieren wir mit Toastbrot, Zwiebeln, Kapern

Weinfelder Wasser ist zu empfehlen und kostenlos
Für Gläser, Service, Reinigung, pro 5dl Karaffe
Fr. 2.50

Unser Fleisch und Fisch stammen aus Schweizer Produktion.
Bei Engpässen weichen wir auf bestmögliche Qualität vom Ausland aus.
Siehe Tafel beim Buffet oder fragen sie unsere Servicemitarbeitenden.

Allergene: Fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.