

Thurgauer
Entrecôte

Der Begriff «Entrecôte» kommt aus dem Französischen und setzt sich zusammen aus «entre» – zwischen und «côte» – Rippe, zusammengesetzt Zwischenrippenstück. Das Entrecôte wird ohne Knochen aus dem vorderen Rinderrückenbereich, direkt hinter dem Hals geschnitten. Das Entrecôte ist im Geschmack intensiver und etwas fester im Biss als ein Filet – ein Steak für echte Rinderfans.

Wir wünschen «en Guete»!

Thurgauer Entrecôtemenü

Weisser Chicoréesalat mit Orangenfilets, Schnittlauch und gebratenen Champignons an mildem Balsamico-Dressing

Ottenberger Rieslingcremesuppe

Entrecôte «Boltshausen»

mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Kräutern überbacken, serviert mit filigranen Nudeln

Duett von Süssem

lassen Sie sich überraschen ...

Menü komplett Fr. 78.00 oder
Menü komplett mit Weinbegleitung Fr. 110.00



Zum Apéro

Crostini «Isebähkli»

der ideale Apérobegleiter (3 Stück)

Fr. 5.00

Kalte Beginner

Weisser Chicoréesalat

mit Orangenfilets, Schnittlauch und gebratenen Champignons
an mildem Balsamico-Dressing

Fr. 12.50

Rauchlachs in Weinfeldern geräuchert

Norwegischer Rauchlachs begleitet von Meerrettichschaum und Brioche

Fr. 18.50

Frisch geernteter Nüsslisalat

mit gehacktem Ei, Brotwürfel und Speck

Fr. 14.50

Blattsalat

mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 9.00

Gemischter Salat

mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fr. 10.50

Suppen

Kokoscurryschaum-Suppe

mit Ananastatar

Fr. 12.50

Rindskraftbrühe

mit einem Schuss Cognac und Gemüsewürfeli

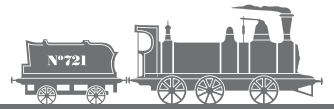
Fr. 14.50

Fischgericht

Waldforellenfilet

aus dem eigenen Weiher, gebraten, im Kräutermantel, dazu Ingwer Basmati-Reis
und Kräuterjus, Spinat und konfierte Cherrytomaten

Fr. 39.50



Thurgauer Entrecôte

Entrecôte «Café de Paris»

zubereitet wie an der «Rue du Montblanc» in Genf

Entrecôte «au poivre noir»

Mmmh, ist das rassig. Der schwarze Pfeffer gibt die richtige Schärfe dazu

Entrecôte «Mont Cervin»

mit Cherrytomaten, Kräutern und Rucola und Sbrinz

Entrecôte «Boltshausen»

mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Kräutern überbacken

Wählen Sie bitte Ihre Entrecôtegrösse ...

- 150 g Fr. 39.50
- 200 g Fr. 44.50
- 250 g Fr. 49.50

... und die Beilage

- Pommes frites
- Teigwaren
- oder Reis

dazu eine Garnitur mit schmackhaftem Gemüse Fr. 7.50

Entrecôte «Koh Samui»

Geschnetzeltes vom Entrecôte mit scharfer, rassisger Currysauce,
im Reisring serviert

Fr. 35.50

Entrecôte mit Penne

Geschnetzeltes vom Entrecôte mit Cherrytomaten, Kräuterjus und Rucola

Fr. 29.50



Fleischgerichte

Kalbslebergeschnetzeltes mit goldgelber Kartoffelrösti	Fr. 36.00
Schweinssteak serviert mit Kräuterbutter und Pommes frites	Fr. 32.50
Rindsfilet zubereitet auf Ihren Wunsch an einer kräftigen Rotwein-Kräuter-Sauce, serviert mit filigranen Nudeln und marktfrischem Gemüse	Fr. 48.50
Filet Goulasch Stroganoff «Isebähnli» traditionell, nach Art des Hauses zubereitet, sämig und würzig, Reis als Beilage	Fr. 42.50
Geschnetzeltes «Zürcher Art» Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti	Fr. 39.50

ab zwei Personen

Château Briand, der Klassiker (pro Person) serviert mit einer reichhaltigen Gemüseplatte und hausgemachten Nidelnudeln, natürlich gehört die feine «Sauce Bernaise» dazu.	Fr. 64.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Vegetarische Juwelen

Marinierter Tofu aus Amriswil «Ensoy» dazu servieren wir Ingwer-Basmatireis und Blattspinat	Fr. 25.50
Nila's Linsencurry (vegan) ein Curry aus gelben Linsen mit Kokosmilch, Ingwer und Knoblauch. Typisch Nila!	Fr. 25.50

Weinfelder Wasser ist zu empfehlen und kostenlos
(Für Gläser, Service, Reinigung) pro 5dl Karaffe Fr. 3.00

Unser Fleisch und unsere Fische 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.