

Feine, leichte Sommerküche

Geniessen Sie den Sommer auf unserer einladenden
und blumengeschmückten Terrasse.
Das leichte Sommermenu, mit oder ohne Weinbegleitung,
lässt Sie den Alltag vergessen. Viel Spass beim Schlemmen!

Menu

Weinfelder Rauchlachs-Sashimi
mit Fenchelsalat und Zitronengrasschaum
CHF 15.—

Sauvignon blanc, Horber, Diessenhofen

Grünerbsensüppchen mit Pouletspiessli im Pankomantel
CHF 8.—

Château Belot Rosé, Languedoc

Kalbsschnitzel auf Kräuterrisotto mit Grillgemüse
CHF 32.—

Ripasso, Monte del Fra, Valpolicella

Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Beerensalat und Schaumwein
CHF 12.—

*

Menu komplett CHF 67.—
Weinbegleitung + CHF 19.—

inkl. 7.7 % MwSt.

Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing oder Vinaigrette	CHF 8.—
Gemischter Salat mit Hausdressing oder Vinaigrette	CHF 10.—
Zitronengras-Kokos-Currysuppe mit Pouletspiess im Pankomantel Vegan mit Früchtespiessli	CHF 13.—
Auberginenmousse mit orientalischem Cous Cous mit Knoblicrevetten und Salatgarnitur	CHF 16.—
Weinfelder Rauchlachs-Sashimi mit Fenchelsalat und Zitronengrasschaum	CHF 15.—
Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartaresauce und Blattsalat	CHF 16.—
Unser Rindstartare vom Swiss Prim Rind Auf Wunsch: mild, rassig, scharf dazu servieren wir Toast vom Beck Mohn und Butter	CHF 21.—
Vorspeisenteller für 2 Personen Melone mit Rohschinken, Chefs Special (das Einkochte) Zanderknusperli mit Tartaresauce Käse, Salami, Kräuterspeck und dazu hausgemachte Foccacia mit 6 gebratenen Crevetten dazu	CHF 36.— plus CHF 9.—

Als Vorspeise oder einfach zu einem Glas Wein: Fein!

inkl. 7.7 % MwSt.

Hauptgerichte

Vegi/Vegan: Mediterrane Gemüsetüte
mit duftenden Kräutern und Kichererbsen CHF 24.—

Halbe Melone gefüllt mit Curry-Pouletstückchen
und knackigen Salaten garniert - DER Renner! CHF 27.—

Feines Rindstartare vom Swiss Prim Rind
Auf Wunsch: mild, rassig, scharf
dazu servieren wir Toast vom Beck Mohn und Butter CHF 29.—

Lammfiletspiess mit Cherry-Tomaten vom Grill
mit Grillgemüse garniert
und mit neuen Bratkartoffeln serviert CHF 36.—

Zartes Rindsfilet (160gr.) an Orangenpfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Grillgemüse CHF 48.—

Piccata vom Märwiler Pouletbrüstchen
auf Kräuterrisotto mit Portweinjus und Grillgemüse CHF 29.—

Puschlaver Rigatoni mit Rindsfiletwürfeln,
Tomaten, Kräutern und Zitrusöl CHF 31.—

Kalbsschnitzel gebraten (120 gr.)
auf Kräuterrisotto mit Grillgemüse CHF 32.—

inkl. 7.7 % MwSt.

Fitnesssteller

Märwiler Pouletbrüstchen	CHF 18.—
Zwei Schweinsschnitzel vom Nierstück	CHF 18.—
Zanderknusperli	CHF 18.—
Frische Lachsforelle vom Letzitobel	CHF 22.—
Lammfilets „Ambassadeur“	CHF 24.—
Zwei Kalbschnitzeli (160 gr.)	CHF 28.—
Zartes Rindsfilet (160 gr.)	CHF 36.—

Zu allen Gerichten servieren wir 4 Saucen:
Kräuterbutter, sweet & sour, Curry-Mayonnaise und Tartare

Als Fitnesssteller mit Salatgarnitur plus CHF 10.—
Als Fitnesssteller mit Grillgemüse plus CHF 10.—

Mit Beilage nach Wahl: Bratkartoffeln plus CHF 6.—
 Pommes frites
 Kräuterrisotto
 Nudeln
 Reis
 Grillgemüse klein

Fleisch und Geflügel: Schweiz
Lamm: Australien
Crevetten: Vietnam
Lachs: Norwegen / Zander: Estland / Lachsforelle: Letzitobel Weinfelden CH

Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

inkl. 7.7 % MwSt.