

Schpiis-Charte

Menü

Wildschwein Terrine
Fenchel-Gurken-Apfelsalat
Senfvinaigrette
Geröstete Baumnüsse

Kürbissuppe
mit Kürbiskernen

Saiblingilet gebraten
Weissweinsauce
Semmelknödel
Gemüse

Hirsch Entrecôte
Balsamico Jus
Semmelknödel
Gemüse

Lauwarme Birne
Joghurt-Honig-Creme
Granatapfel

Menü Fr. 69.00

Menü ohne Vorspeise oder Dessert Fr. 60.00

Menü ohne Suppe Fr. 63.00

Vegetarisch

Menü

Tofu gebraten
Fenchel-Gurken-Apfelsalat
Senfvinaigrette
Geröstete Baumnüsse

Kürbissuppe
mit Kürbiskernen

Wirsingrisotto
Gebratene Pilze
Junglauch
Grana Padano

Lauwarme Birne
Joghurt-Honig-Creme
Granatapfel

Menü Fr. 59.00

Menü ohne Vorspeise oder Dessert Fr. 50.00

Menü ohne Suppe Fr. 53.00

Einsteiger

	Rindfleischtatar 70g Salatbouquet, Zwiebeln, Focaccia, Butter	19.00
	Wildschwein Terrine Fenchel-Gurken-Apfelsalat, Senfvinaigrette, geröstete Baumnüsse	19.00
	Tofu gebraten Fenchel-Gurken-Apfelsalat, Senfvinaigrette, geröstete Baumnüsse	17.00
	Blattsalat	10.50
	Gemischter Salat Kleiner gemischter Salat	13.50 10.00
	Kürbissuppe mit Kürbiskernen	12.00
	Wiedehorner Festsuppe (Weissweinschaumsuppe mit Gemüse- und Mostbröckliwürfeli, Brotcroûtons)	12.00

Kennzeichen zur Übersicht



Kann vegan zubereitet werden,
bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter



Vegetarisch, oder **kann vegetarisch** zubereitet werden

Von der Weide

Rehschnitzel	46.00
Preiselbeer-Rahmsauce	
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel	
Hirsch Entrecôte	44.00
Balsamico Jus	
Semmelknödel, Gemüse	
Panierte Schweinsschnitzel	23.00
Pommes Frites, Gemüse	
Poulet Chnusperli	
Kräuterquark- und TexMexsauce	
mit gemischtem Salat	25.00
mit Pommes Frites	25.00
Rindfleischtatar 140g	34.00
Salatbouquet, Zwiebeln, Focaccia, Butter	



HERBST-WINTER BUFFETS

	THAI BUFFET Freitag 6. November 2026 Samstag 7. November 2026 ab 18.30 Uhr	CHF 70.- pro Person
	CHNUSPERLI-PLAUSCH Ab 4. Oktober bis 20. Dezember jeden Sonntagabend ab 17.30 Uhr	CHF 36.- pro Person
	TORTILLA ABEND Ab 10. Oktober bis 19. Dezember jeden Samstagabend ab 17.30 Uhr	CHF 38.- pro Person
	CHINOISE BUFFET Ab 13. November bis 18. Dezember jeden Freitagabend ab 17.30 Uhr	CHF 58.- pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Reservation ♥

Von See und Meer

Zander-Chnusperli Schiff mit Kräuterquark- und TexMexsauce	25.00
mit Pommes Frites	30.00
mit gemischtem Salat	30.00
Saiblingfilet gebraten Weissweinsauce Semmelknödel, Gemüse	39.00

Vegetarisch/Vegan

 Wirsingrisotto Gebratene Pilze, Junglauch Grana Padano	34.00
 Wirsingroulade mit Süsskartoffeln und Lauch gefüllt Linsen und Kürbisgemüse	36.00
 Spätzliteller mit gebratenen Pilzen, Rotkraut, Maroni und Mirza-Apfel	32.00

Frisch eingetroffen:

Trötteler Sauser

1dl Fr. 3.00

5dl Fr. 15.00

Wir behalten uns vor, bei Menü- oder Beilagen-Änderungen
den Betrag von Fr. 3.00 zu verrechnen.

Kinderangebot

Gemischter Salat Junior	4.50
Poulet Chnusperli	12.00
Kräuterquark- und TexMexsauce	
Pommes Frites	
Zander-Chnusperli Schiff	15.00
Kräuterquark- und TexMexsauce	
Pommes Frites	
Paniertes Schweinsschnitzel	12.00
Pommes Frites, Gemüse	
Wienerli mit Pommes Frites	9.50
Spätzli mit Rahmsauce und Grana Padano	9.50
Portion Pommes Frites	8.00
Kleine Portion	6.00

Alle unserer à la Carte Gerichte sind auch als Kinderportionen erhältlich.

Geschätzte Gäste

Damit Sie einen Einblick erhalten, woher wir unsere Waren beziehen, hier eine Auflistung der wichtigsten Produkte:

Gemüse, Früchte:	Tobi Seeobst AG Caviezel Giovanetoni AG, Arbon Thurgau Beerli Müller, Steinebrunn Ostschweiz
Spargeln:	Fuchs, Rorschach
Milchprodukte:	Studer AG, Hatswil
Regionale Käsespezialitäten:	Kündig, Rorschach
Brot:	Bäckerei Funk, Neukirch-Egnach
Geflügel:	Thurgau, CH
Kalbfleisch:	Thurgau, CH
Schweinefleisch:	Thurgau, CH
Wurstwaren:	Schweiz
Rindfleisch Filet und Entrecôte:	Argentinien
Übrige Rindfleischgerichte:	Schweiz
Lamm Entrecôte:	Australien
Hirsch:	Österreich
Reh:	Thurgau
Wildschwein:	Schweiz
Zander:	Estland/Kasachstan
Riesencrevetten:	Vietnam
Saibling:	Island
Wolfsbarsch:	Griechenland
Tofu:	Schweiz

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Änderungen der Speisekarte werden vorbehalten.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.