

Vorspeisen Kleinigkeiten	Blattsalat	7.50
	<ul style="list-style-type: none"> _ Salate und Kräuter von der Gemüsezentrale, Tägerwilen _ Hausgemachte Kernenmischung _ Sprossen von Sprossana, Friltschen _ Hausdressing: Rapsöl der Familie Schallenberg, Bürglen _ Apfelessig Bernerrosen von der Öpfelfarm, Steinebrunn 	
	Gemischter Salat	9.50
	<ul style="list-style-type: none"> _ Kräuter und Gemüse von der Gemüsezentrale, Tägerwilen _ Hausgemachte Kernenmischung _ Sprossen von Sprossana, Friltschen _ Hausdressing: Rapsöl von der Familie Schallenberg, Bürglen _ Apfelessig Bernerrosen von der Öpfelfarm, Steinebrunn 	
	Nüsslisalat mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichmousse	13.00
	<ul style="list-style-type: none"> _ Salate und Gemüse von der Gemüsezentrale, Tägerwilen _ Forellen vom Kundelfingerhof, Schlatt _ Rapsöl von der Familie Schallenberg, Bürglen _ Apfelessig Bernerrosen von der Öpfelfarm, Steinebrunn 	
	Hausgemachte Streichwurst mit eingelegtem Kohlgemüse	10.50
	<ul style="list-style-type: none"> _ Fleisch von der Metzgerei Wattinger, Altnau _ Kohlgemüse von der Gemüsezentrale, Tägerwilen 	
Suppen	Rauchfischsuppe mit Pumpernickelbrot	9.00
	<ul style="list-style-type: none"> _ Fisch von Souviron, Kesswil _ Rahm von der Molkerei Manser, Mörschwil _ Pumpernickelbrot von Gustav Gerig AG, Zürich 	
	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Kräuterflädli	11.50
	<ul style="list-style-type: none"> _ Ochsenschwanz von der Metzgerei Wattinger, Altnau _ Eier vom Seidenhof, Güttingen _ Kräuter von der Gemüsezentrale, Tägerwilen 	

Fisch	Mariniertes Hechtfilet an Senfsauce mit Rollgerste und Dörrbohnen <ul style="list-style-type: none"> _ Hecht von Souviron, Kesswil _ Sauce aus hausgemachtem Apfel-Senf _ Rollgerste von der Firma Zwicky, Müllheim-Wigoltingen _ Bohnen von der Gemüsezentrale, Tägerwilen 	38.00
	Zweifarbigen Forellenfilet gebraten auf Kartoffelcarpaccio und Stangenselleriegemüse <ul style="list-style-type: none"> _ Forellen vom Kundelfingerhof, Schlatt _ Kartoffeln vom Seidenhof, Güttingen _ Gemüse von der Gemüsezentrale, Tägerwilen 	35.00
Vegetarisch	Vegi – Burger mit Kartoffelwaffeln und BBQ – Sauce dazu eingelegtes Gemüse <ul style="list-style-type: none"> _ Kartoffeln und Eier vom Seidenhof, Güttingen _ Hausgemachte BBQ-Sauce _ Gemüse von der Gemüsezentrale, Tägerwilen 	21.00
	Gemüseravioli mit Rosmarinbutter <ul style="list-style-type: none"> _ Hausgemachte Ravioli _ Gemüse und Kräuter von der Gemüsezentrale Tägerwilen _ Butter von der Molkerei Manser, Mörschwil 	22.00
	Kartoffel – Apfelrösti mit Mostkäse <ul style="list-style-type: none"> _ Kartoffeln und Äpfel vom Seidenhof, Güttingen _ Mostkäse von der Käserei Dozwil, Dozwil 	19.00

Fleisch	<p>Hauswurst auf Senflinsen und Bratkartoffeln</p> <p>_ Schweins- und Rindfleisch von der Metzgerei Watteringer, Altnau _ Hausgemachter Senf _ Linsen von der Firma Zwicky, Müllheim-Wigoltingen _ Kartoffeln vom Seidenhof, Güttingen</p>	26.00
	<p>Maispoularde gefüllt mit Petersilien – Pastinakenpüree an Rosmarinjus und eingelegten Kürbiswürfeln</p> <p>_ Maispoularde von Geflügel Gourmet AG, Mörschwil _ Gemüse und Kräuter von der Gemüsezentrale, Tägerwilen _ Kürbis von der Familie Müller, Kesswil</p>	36.00
	<p>Kalbsgeschnetzeltes „Kesswiler Art“ mit Kartoffel – Apfelrösti</p> <p>_ Kalbfleisch von der Metzgerei Watteringer, Altnau _ Kartoffeln und Äpfel vom Seidenhof, Güttingen _ Öpfelringli und Trockenbranntwein von der Öpfelfarm, Steinebrunn</p>	38.50
	<p>Kalbs – Cordon – bleu gefüllt mit Speck, Schalottenkonfit und Bischofszeller Nachtwächterkäse dazu Dauphine – Kartoffeln</p> <p>_ Fleisch von der Metzgerei Watteringer, Altnau _ Nachtwächterkäse von der Käserei Oberegg, Bischofszell _ Kartoffeln und Eier vom Seidenhof, Güttingen</p>	39.00
Kinderteller	<p>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Country – Cuts und Gemüse</p> <p>_ Kalbfleisch von der Metzgerei Watteringer, Altnau _ Kartoffeln vom Seidenhof, Güttingen _ Gemüse von der Gemüsezentrale, Tägerwilen</p>	19.00
	<p>Bandnudeln mit Tomatensauce</p> <p>_ Hausgemachte Teigwaren _ Tomaten von der Gemüsezentrale, Tägerwilen</p>	11.00
	<p>Bandnudeln mit Sauce Bolognese</p> <p>_ Hausgemachte Teigwaren _ Rindfleisch von der Metzgerei Watteringer, Altnau _ Gemüse von der Gemüsezentrale, Tägerwilen</p>	12.50

Dessert	Süssmostcreme mit Apfelschnitzen	8.50
	<ul style="list-style-type: none"> _ Süssmost und Äpfel vom Seidenhof, Güttingen _ Rahm von der Molkerei Manser, Mörschwil 	
	Lauwarme Apfel – Torte mit „blaues Wunder“ Sorbet	11.00
	<ul style="list-style-type: none"> _ Äpfel vom Seidenhof, Güttingen _ Blaues Wunder von Bruno Eschmann, Niederbühren _ Hausgemachtes Sorbet 	
	Pochierte Kaiser – Alexanderbirne mit warmem Schokoladensoufflee und Quittenschaum	11.00
	<ul style="list-style-type: none"> _ Birnen vom Seidenhof, Güttingen _ Schokolade von der Firma Carma, Dübendorf _ Quitten vom Vogelhof, Kesswil 	
	Thurgauer Käseteller mit Apfelbrot und Früchte-Chutney	13.00
	<ul style="list-style-type: none"> _ Ziegenkäse aus dem Kanton Thurgau von Hand und nach alter Tradition hergestellt. _ Schafskäse aus dem Kanton Thurgau Vollendet im Geschmack durch intensive Schmierung von Hand _ ENZ Bachhus ein Rohmilchkäse veredelt mit Ostschweizer Wein _ Fürstenländer Vesperkäse 6 Monate gereift mit einem exzellenten Aroma <p>Unsere Käse beziehen wir von Enz Premium, Istighofen</p>	
Glace	Öpfelringli Sorbet mit „Huusschnaps“	12.00
	<ul style="list-style-type: none"> _ Öpfelringli und Trockenbranntwein von der Öpfelfarm, Steinebrunn _ Glace von Tomela, Langrickenbach 	
	Gerührter Eiskaffee	11.00
	<ul style="list-style-type: none"> _ Frischer Espresso von Turm Kaffee, St. Gallen _ Glace von Tomela, Langrickenbach 	
	Für Diabetiker Gerührter Eiskaffee	11.00
	<ul style="list-style-type: none"> _ Frischer Espresso von Turm Kaffee, St. Gallen _ Diabetiker Glace von Tomela, Langrickenbach 	
	I Kugel Glace	3.00

Unsere Aromen

- _ Vanille
- _ Erdbeere
- _ Schokolade
- _ Haselnuss
- _ Kaffee
- _ Kaffee für Diabetiker
- _ Stracciatella
- _ Joghurt
- _ Apfel
- _ Zitrone

Alle unsere Preise sind in CHF inklusive 8% MwSt.