



Aus dem Suppentopf

| | |
|---|-------|
| Geeiste Gurkenschaumsuppe | 9.50 |
| Maiscremesuppe mit Mohn- Sesam- Cracker | 9.50 |
| Safranconsommé mit Crevetten | 13.50 |

Vorspeisen



| | |
|---|-------|
| Kleiner Blattsalat an Hausdressing | 9.50 |
| Unser Haussalat bunt garniert | 10.50 |
| Frischer Ruccolasalat mit Pfirsich und Himbeerdressing | 11.50 |
| Frischer Spinatsalat mit Speck, gehacktem Ei und fein gehobeltem Parmesan | 13.50 |
| Beef Tatar ausgarniert mit Zwiebeln und Kapern, serviert mit Toast und Butter | 19.50 |
| *** | |
| Balik Rauchlachs- Trio serviert mit drei verschiedenen Saucen | 23.50 |

Aus der traditionellen Falkenburgküche



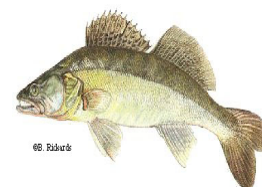
Hausgemachter Kalbshackbraten an Rotweinjus
dazu servieren wir Ihnen
frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin 31.50

In Merlot zart geschmorte Kalbsbacken
serviert mit Rahmpolenta
und Marktgemüse 38.50

Poulet Cordon – bleu „Appenzeller Art“
(gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse)
Pommes Frites 30.50

Thurgauer Mistkratzerli „teuflich gut“
mit Pommes frites und frischem Gemüse 40.50

Vom See und Meer



Zanderfilet gratiniert mit Bananen- Schuppen
auf einem Gemüsecurry
mit Duftreis 29.50

Gebratene Riesencrevetten „all Aglio“
mit hausgemachten Tomaten- Tagliatelle
und Gemüsestreifen 38.50

Aus der kreativen Küche

Kalbsteak vom Grill mit Morchelrahmsauce
auf buntem Gemüsebeet
mit Röstikroketten 46.50

Rosa gebratenes Straussenfilet mit Pfeffersauce
serviert mit Folienkartoffel und Sauerrahm
dazu Maiskolben 39.50

Gebratenes Schweinsfilet an Madeirasauce
serviert mit Bratkartoffeln
und frischem Marktgemüse 36.50

Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Pouletbrust
auf Olivensauce
mit hausgemachten Tomaten- Tagliatelle 31.50

Vegi– Ecke

„Fagottini di tartufo“ 29.50
kleine Teigtaschen
gefüllt mit Ricotta und Trüffel
an Baumnussbutter und Balsamicocreme

Gelbes Gemüse- Curry 27.50
mit Duftreis und frittiertem Tofu

Maiskolben vom Grill 18.50
mit Folienkartoffel und Sauerrahm

***** Diese Gerichte sind zwischen 14.00 Uhr und 18.00 Uhr
nicht erhältlich! Besten Dank für Ihr Verständnis!**

Hauptspeisen aus der kalten Küche

Beef Tatar 32.50
ausgarniert mit Zwiebeln und Kapern,
serviert mit Toast und Butter

Grosses Balik Rauchlachs- Trio 49.00
serviert mit drei verschiedenen Saucen

Gluschtige grosse Salate

Salatstrauss

- mit Pouletknusperli und Chilisauce 25.00
- mit frischen Pouletbrust- Streifen 25.00
- mit Zanderknusperli und Sauce Tartare 26.50
- mit gebratenen Riesencrevetten
an Chilibutter 29.50

Wir verarbeiten ausschliesslich frische Thurgauer Hühner aus artgerechter Haltung.

Schweine- Rind und Kalbfleisch von Schweizer Bauern.

Straussenfleisch aus Neuseeland / Südafrika.

Fische von Comestibles Zellweger aus St. Gallen.

Unser hochwertiges, kalt gepresstes Olivenöl beziehen wir
von Angeli Olio & Pasta aus St. Gallen.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,6% Mwst.