



Aus dem Suppentopf

	CHF
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli oder Rindsmark	10.50
Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	11.50
„Mulygatawny“ die indische Currysuppe mit Pouletwürfel und Reis	13.50

Vorspeisen & Gerichte als Hauptspeise



Kleiner Blattsalat an Hausdressing	9.50
Unser Haussalat bunt garniert	10.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck gehacktem Ei, Croûtons und gehobeltem Parmesan	11.50
Beef Tatar ausgarniert mit Zwiebeln und Kapern, serviert mit Toast und Butter	Klein 19.50 Gross 34.50
Rindscarpaccio von der Huft mit gehobeltem Parmesan Olivenöl, Aceto Balsamico und getrockneten Tomaten	Klein 19.50 Gross 34.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel- Meerrettichschaum und einem kleinen Salatbouquet	15.50
Hausgemachte Nudeln mit Riesencrevetten nach Art des Küchenchefs (mit Knoblauch, Kräuter und Chili)	25.00

Aus der traditionellen Falkenburgküche



	CHF
Hausgemachter Kalbshackbraten an Rotweinjus dazu servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse und Kartoffelstock	31.50
In Merlot zart geschmorte Kalbsbacken serviert mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	38.50
Poulet Cordon – bleu „Appenzeller Art“ (gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse) dazu Pommes Frites	30.50
Thurgauer Mistkratzerli „teuflich gut“ mit Pommes frites und Marktgemüse	40.50

Vom See und Meer



Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet auf Lavendelrisotto mit lauwarmem Mango- Chilissalat	38.00
Pochiertes Zanderfilet auf Blattspinat serviert dazu Wildreis und Lachsschaumsauce	39.50
Riesencrevetten mit hausgemachten Nudeln nach Art des Küchenchefs (mit Knobli, Chili und Kräuter)	42.50

Aus der kreativen Küche

Schweinsfilet im Nussmantel an Madeirajus dazu hausgemachte Nudeln und frisches Marktgemüse	38.50
Kalbsröllchen gefüllt mit Chorizzo und Manchego – Käse serviert mit Spanischer Tortilla und gegrillten Peperonis	43.50
Rosa gebratenes Hirschfilet an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut	43.00
Kalbsgeschnetzeltes an grüner Thai Curry Sauce mit Thai Auberginen serviert im Reisring dazu frittierte Kokosbananen	32.50

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Spanischer Tortilla	28.50
Lavendelrisotto mit lauwarmem Mango- Chilissalat	22.50
Grünes Gemüse- Thay- Curry im Reisring	25.50
Hausgemachte Nudeln nach Art des Küchenchefs (mit Knobli, Chili und Kräutern)	24.50

Gluschtige grosse Salate

- mit Pouletknusperli und Chilisauce	25.00
- mit Rindshuftsteak und hausgemachter Kräuterbutter	34.50
- mit Zanderknusperli und Tartaresauce	27.50
- mit Riesencrevetten an Olivenöl, Chili und Kräutern	36.50

auch erhältlich mit gemischtem Salat (Preis + 5.—CHF)

Falkenburg – Hit

Poulet – Chinoise

38.50

von frischen Thurgauer Pouletbrüstchen
serviert mit Pommes Frites oder Reis
und Rahmspinat
sowie verschiedenen Beilagen und Saucen

Essen so viel Sie mögen!

**(Erhältlich bei Bestellungen bis 20.00 Uhr
und ab 2 Personen)**



Viererlei Chinoise

52.50

mit frischer Rinds- und Kalbshuft, Schweinsfilet
und Poulet vom frischen Thurgauer Huhn
serviert mit Pommes Frites oder Reis
und Rahmspinat
sowie verschiedenen Beilagen und Saucen

Essen so viel Sie mögen!

**(Erhältlich bei Bestellungen bis 20.00 Uhr
und ab 2 Personen)**

Wir verarbeiten ausschliesslich Thurgauer Hühner aus artgerechter Haltung.

Kalb- und Schweinefleisch von Schweizer Bauern.

Wildfleisch aus Österreich und der Schweiz.

Rindfleisch aus Südamerika / Südafrika und der Schweiz.

Fische von Comestibles Zellweger aus Staad.

Hausgemachte Nudeln von unserem Küchenchef Philipp Frei.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 8% Mwst.