Vorspeisen

Aus dem Suppentopf

Feinste Tomatencremesuppe	11.00
Thurgauer Rieslingschaumsuppe	11.00
Hausgemachte Fleisch Bouillon:	
Nature	7.00
Mit Ei	8.50
Mit Flädli	9.50

Frisches aus dem Garten

Saisonaler Blattsalat Glustig garniert	8.50
Tomatensalat mit gehackten roten Zwiebeln	9.50
Gemischter Salat Mit verschiedenen angemachten Gemüsesalaten	11.00
Würziger Jägersalat Mit Röstspeck, Champignon und Brotcroûton	12.50
Knackiger Nüsslisalat mit Ei	12.80
Tomatensalat «Caprese» mit Mozzarella und frischem Basilikum Und eingekochtem Aceto Balsamico	13.80

Beliebte Vorspeisen

Rindstatar	24.50
Riesencrevetten mit Champignons, Chnobli und Peperoncini im Chnoblioel sautiert, leicht scharf	15.80
Rindscarpaccio Hauchdünn aufgeschnittenes Rindsfilet mit gehobeltem Hartkäse	18.00

Für den kleinen Hunger

Wurstsalat einfach / garniert	14.50	23.00
Wurstkäsesalat einfach / garniert	15.50	24.00
Thonsalat einfach / garniert	14.50	24.00
Grosser Salatteller mit Ei		16.50
Grillierter Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites		24.50

Zobigplättli (ab 2 Personen), Verschiedenes aufgeschnittenes kaltes Fleisch, & Käse p.P. 22.50

Unsere Hausspezialität,
Cordon bleu, Cordon bleu, Cordon bleu, ...

***Metti's**	**23.00**
Das altbewährte Standard Cordon Bleu, mit Vorderschinken und Käse	
Arbeiter.	22.00
Das wärschafte aus Fleischkäse gefertigt	
Vegi	22.00
Mischgemüse mit Käse, umhüllt von panierten Sellerieschеiben	
Orientalisches	25.50
Poulet Brust mit Kokosraspeln, an Currysauce mit Früchten serviert	
***Waadtländer**	25.50
Mit cremigem Lauchgemüse und Vorderschinken gefüllt	
***Arabisches**	25.50
Das etwas Feurige, mit Peperoncini scharfer Sauce und Vorderschinken serviert	
***Chnobli**	26.50
Gefüllt mit frischen Knoblauchscheiben und Vorderschinken	
***Italienisches**	26.50
Das Rezente, eine Füllung aus Vorderschinken und temperamentvollem Gorgonzola	
***Fernando**	26.50
Gefüllt mit Vorderschinken und einem sämigen Pilzragout	
***Jäger**	27.00
Eine Füllung aus Pilzragout, umhüllt von Rauchspeck	
***Florentiner**	27.00
Popey's Liebstes, mit Vorderschinken und cremiger Rahmspinatfüllung	
***Tessiner**	26.50
Mit Tomatenecken und würzigem Salami gefüllt	
Fisch	26.50
Pangasius Filet mit Gemüsefüllung	
***Südländer**	28.50
Gefüllt mit Rohschinken und Spargeln	
***JUMBO** mind. 400 gr. PLUS	**8.50**

*Möglich für Cordon Bleus die aus dem Nierstück * sind, mit der Füllung Ihrer Wahl*

Alle mit * gekennzeichneten Cordon – Bleu, sind aus dem Schweinsnierstück gefertigt und können somit auch mit Kalbfleisch bestellt werden!

Kalbfleisch Pauschalzuschlag Fr. 13.00

In ALLEN Cordon Bleus hat es Käse drin

Beilagen:

Pommes frites	**6.50**
Teigwaren	**6.00**
Eierspätzli gebraten	**7.50**
Rösti	**7.50**
Bouillonreis	**6.00**
Röstikroketten	**7.50**
Gemüsebouquet *3 Sorten*	**7.50**

Wie Fitnesstellerdazu:

Gemüsegarnitur *Mindestens 6 verschiedene Gemüse*	**10.50**
Salatgarnitur *Mindestens 6 verschiedene Salate*	**10.50**

Hauptspeisen:

Vom Schwein und Kalb aus der Schweiz

	Schwein	Kalb
Schnitzel Natur/Paniert	19.80	32.80
Rahmschnitzel	23.50	36.50
Geschnetzeltes	23.50	36.50
Steak 200g	27.50	40.50
Steak300g	37.00	50.00
Leberli geschnetzelt (im Butter oder mit Kräuterjus)		30.—

Vom Rind

Rindsfilet 200gr	39.50
Rindsfilet 300gr	50.00
Rindsfilet 500gr	64.00
Rindsfilet Stroganoff	39.50
Rindstatar	35.00

Zu den Grilladen offerieren wir ohne Aufpreis:
Kräuterbutter, Pfeffersauce, Pilzrahmsauce
Béarnaise, Morchelsauce + 3.—

Auf Vorbestellung, ab 2 Personen

Château Briand mind. 250g — 57.—
Nach Wahl: Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter
mit Pommes frites, Teigwaren oder Rösti Kroketten
und einem bunten Gemüsegärtli

Leichtes vom Poulet

Pouletbrust	19.80
Geschnetzeltes Mit gelber Currysauce und Kokosbanane garniert	23.80

Fischpfanne

Zanderknusperli mit Tartarsauce Wahlweise mit Salat- oder Gemüsegarnitur	29.00
Zanderfilet Müllerinnen Art	29.80

Fleischlos

Chässpätzli Mit gerösteten Zwiebeln und Fontalkäse überbacken	23.50
Gemüseteller mit Röstikroketten	26.00
Grünes Curry mit Kichererbsen VEGAN Im Reisring angerichtet	29.80

Beilagen

Pommes frites	6.50	Rösti Kroketten	7.50
Teigwaren	6.00	Bouillonreis	6.00
Eierspätzli gebraten	7.50	Rösti	7.50
Gemüsebouquet 3 verschiedene Gemüse	7.50		

Wie Fitnessteller dazu:

Gemüsegarnitur, mindestens 6 verschiedene Gemüse	10.50
Salatgarnitur, mindestens 6 verschiedene Salate	10.50

Herkunft vom Fleisch

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	USA, Schweiz und Südamerika
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet Fleisch	Schweiz, Ungarn, Brasilien
Wildfleisch	Österreich, Tschechien
Fisch	Kasachstan, Russland, Estland, Vietnam
Riesencrevetten	Vietnam

Alle Preise dieser Karte verstehen sich inklusive MWSt.

Der Chef empfiehlt:

Teller 1

Überbackene Filetwürfel im Gusspfännli serviert
dazu Pommes frites
vom Rind ***Fr. 44.—***
vom Poulet ***Fr. 29.80***

Teller 2

«Romyteller» mit 250g. Fleisch grilliert
dazu Hampi's Gewürzpfeffer
Tomatensalat mit Mozzarella
Und knusprige Röstikroketten
Mit Steak vom Schweinscarrée ***Fr. 39.50***
Mit einem zarten US-Rindsfilet ***Fr. 52.00***

Teller 3

Saftige Fleisch-Knusperli (vom Schwein)
Mit drei verschiedenen Saucen
Fr. 19.80

Dazu wahlweise Pommes frites
+ Fr. 7.00
Oder eine bunte Salatgarnitur
+ Fr. 10.50

Pasta

Barilla Spaghetti **19.50**

Tomaten-Knoblauch Ravioli **25.80**
Mit einer Ricotta, Tomaten, Parmesan, Knoblauch Füllung

Fiori-Schinken Ravioli **25.80**
Mit einer Schinken, Gruyère, Mozzarella und Ricotta Füllung

...und dazu Ihre Lieblingssauce zum selbst wählen

- **Tomatensauce**
- **Tomatensauce Pikant**
- **Pesto Sauce**
- **Carbonara Sauce**
- **Aglio, olio e peperocino**

Frischteigwaren

Fettucchine « Bandnudeln » **24.80**
An einer leichten köstlichen Créme Fraiche Spinatsauce
Abgeschmeckt mit Zitrone, Parmesan und Peterli