

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
Riesengrassetten mit Champignons, Chnobl und Peperoncini im Chnoblöel 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.	17.50

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 mit Vorderschinken und Käse	
Vegi	22.00
Mischgemüse mit Käse, umhüllt von panierten Selleriescheiben	
Orientalisches	25.50
Poulet Brust mit Käse, getoppt von Kokosraspeln, an Currysauce mit Früchten serviert	
*Waadtländer	25.50
Mit cremigem Lauchgemüse, Vorderschinken und Käse gefüllt	
*Arabisches	25.50
Das etwas Feurige, mit Peperoncini scharfer Sauce, Vorderschinken und Käse serviert	
*Chnobli	26.50
Gefüllt mit frischen Knoblauchscheiben, Vorderschinken und Käse	
*Italienisches	26.50
Das Reizende, eine Füllung aus Vorderschinken und temperamentvollem Gorgonzola	
*Fernando	26.50
Gefüllt mit Käse, Vorderschinken und einem sämigen Pilzragout	
*Jäger	27.00
Eine Füllung aus Pilzragout, umhüllt von Rauchspeck und Käse	
*Florentiner	27.00
Popey's Liebstes, mit Vorderschinken, cremiger Rahmspinatfüllung und Käse	
*Tessiner	26.50
Mit Tomatenecken, Käse und würzigem Salami gefüllt	
Fisch	26.50
Pangasius Filet mit Käse und Gemüsefüllung	
*Südländer	28.50
Gefüllt mit Käse, 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 Fitnessteller dazu:

Gemüsegarnitur	10.50
<i>Mindestens 6 verschiedene Gemüse</i>	
Salatgarnitur	10.50
<i>Mindestens 6 verschiedene Salate</i>	

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 <u>oder</u> mit Kräuterjus)		30.—

Vom US- Rindfleisch

Rindsfilet 200gr	39.50
Rindsfilet 300gr	50.00
Rindsfilet 500gr	66.00
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 Gemüse garnitur	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	7.50		
3 verschiedene Gemüse			

Wie Fitnesssteller dazu:

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

Herkunft vom Fleisch & Brot

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	USA, Schweiz und Südamerika
Kalb fleisch	Schweiz
Poulet Fleisch	Schweiz, Ungarn, Brasilien
Wildfleisch	Österreich, Tschechien
Fisch	Kasachstan, Russland, Estland, Vietnam
Riesencrevetten	Vietnam
Brot	Schweiz, Bäckerei Näf Zuckenriet «Dorf Beck»

*Alle Preise dieser Karte verstehen sich
inklusive 8.1% 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. 54.50

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 Crème Fraiche Spinatsauce
Abgeschmeckt mit Zitrone, Parmesan und Peterli*

