

## **SUPPEN**

Rieslingsuppe   Spinatroulade	Fr. 13.—
Zitronengrassuppe   Gemüsestreifen   Kokos-Grissini	Fr. 10.50
Bouillon nature	Fr. 8.—
Tomatencrèmesuppe   Gin	Fr. 9.50

## **SALATE / VORSPEISEN**

Bunter Blattsalat	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 11.—
Schweins-Satay-Spiesschen   Blattsalat   Wakamebeet	Fr. 14.50
Blattsalat –Bouquet   Gorgonzolamousse	Fr. 12.—
<b>Salat Kreta</b> Blattsalat   Feta-Käse   Sherrytomaten   Champignons	Fr. 13.—

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

<b>Gemüseteller</b> „Thurberg“ mit Bratkartoffeln	Fr. 23.50
<b>Nudelpfanne</b> Rahmsauce  Pak Choi   Blattspinat   Champignons	Fr. 21.—
<b>Weisswein Risotto</b>   Fette Berta   Basilikum-Pesto	Fr. 23.—

## **FISCH**

<b>Frische Fische je nach Tagesangebot</b>	ab	Fr. 33.—
--	----	----------

## HAUPTGERICHTE

<b>Riz Casimir</b> Geschnetzeltes Märwiler Pouletbrüstchen   Currysauce   Früchten   Trockenreis	Fr. 26.50
<b>Grilliertes Märwiler Pouletbrüstchen   Ananas-Chutney</b> Trockenreis	Fr. 25.—
<b>Fitnesssteller</b>	
Grillierte <b>Kalbsschnitzel</b>   reichhaltiger Salatauswahl	Fr. 28.50
„   Gemüsebouquet	Fr. 30.—
Gebratener <b>Tagesfisch</b>   reichhaltiger Salatauswahl	Fr. 29.—
„   Gemüsebouquet	Fr. 30.50
Märwiler <b>Pouletbrüstchen</b> grilliert   reichhaltiger Salatauswahl	Fr. 25.50
„   Gemüsebouquet	Fr. 27.—
<b>Schweinssteak grilliert</b> mit hausgemachter Knoblauchbutter   Pommes frites	Fr. 27.50
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> (Nierstück) Pommes frites	Fr. 24.50
<b>Gebratene Schweinsschnitzel   Champignonsrahmsauce</b> Eiernudeln	Fr. 26.—
<b>Rindsentrecôte grilliert „Café de Paris“</b> Pommes frites	Fr. 40.—
<b>Marrakesch – Rindsentrecôte – Würfel</b> Eiernudeln	Fr. 39.—
<sup>ooo</sup> <b>Gemüsegar nitur</b> zu den Fleischgerichten	Fr. 9.—

Warme Gerichte servieren wir Ihnen vom 11.30 – 13.30 Uhr  
17.30 – 21.00 Uhr

## SPEZIALITÄTEN

<b>Schweinsfilets Mignons mit Haselnuss-Säntis-Creamsauce</b>	Fr. 34.--
Gemüseauswahl   Eiernudeln <b><u>kl. Portion</u></b>	Fr. 29.--
<b>Rindsfilets Würfel   Pommery Senfsauce</b>	Fr. 46.50
Kräuterreis	
<b>Lammentrecôte Médallions   Thymiansauce</b>	Fr. 39.50
Gemüseauswahl   Eierspätzli	
<b>Rindsentrecôte grilliert „Provençale“</b>	Fr. 47.—
Kräuterkruste   Cognacsauce   Gemüseauswahl   Pommes frites	
<b>Rindsfilet Tournedos „Matterhorn“</b>	Fr. 55.—
Kräutersauce   Gemüseauswahl   Nusskartoffeln <b><u>kl. Portion</u></b>	Fr. 46.50
<b>Riesenkrevetten „Black Tiger“   Andalusischer Art  </b>	
Trockenreis	Fr. 45.—
<b>Kalbs Piccata   Mailänder Art   Marsalasauce</b>	Fr. 36.50
Risotto mit „Fette Berta“ (Käsespezialität) <b><u>kl. Portion</u></b>	Fr. 30.50

Alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

∞ Auf Vorbestellung stellt Ihnen unser Küchenteam auch gerne ein Ueberraschungsmenu ab Fr. 80.—zusammen. ∞

## KALTE GERICHTE

<b>Thurbergteller</b>		Fr. 21.—
Rauchfleischspezialitäten   Appenzeller Surchoix-Käse		
<b>Wyländer Bauernspeck</b>	geschnitten	Fr. 15.—
	am Stück	Fr. 14.—
<b>Bündnerteller</b>		Fr. 19.—
<b>Weinteller</b>		
Bündnerfleisch   Landrauchschinken   Appenzeller Surchoix-Käse		Fr. 20.—
<b>Gemischter Käseteller</b>		Fr. 18.—
<b>Wyländer Bauernschinken gekocht</b>		Fr. 16.—
<b>Wyländer Bauernschinken gekocht mit diversen Salaten</b>		Fr. 18.—
<b>Thurgauer Salat</b>		Fr. 19.—
Blattsalat   Apfelspänen   Appenzeller Surchoix-Käse   Baumnüssen		
<b>Salatteller „Thurberg“</b>		Fr. 16.—
Reichhaltige Salatauswahl   gekochtem Ei		
<b>Wurstsalat garniert</b>		Fr. 16.—
<b>Bierfuhrmannsalat</b> (Wurst-Käsesalat garniert)		Fr. 18.—
<b>Wurst – Käsesalat einfach</b>		Fr. 16.—

## KLEINIGKEITEN

<b>Portion Tilsiter</b>		Fr. 11.—
<b>Salami – oder Schinkenbrot (eingeklemmt)</b>		Fr. 6.50