

Vorspeisen

Bouillon mit Ei	8.50 / 7.00
Bouillon mit Flädli	8.50 / 7.00
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Basilikum	8.50 / 7.00
Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Kleiner Vorspeisensalat	7.80
Geräuchertes Saiblingfilet mit Salatbouquett	16.50
Vorspeiseteller "Strandbad" <i>(App. Braumeister Rohschinken, Braumeister Speck, Mostbröckli, Appenzeller Käse und Garnituren)</i>	16.50

Kalte Gerichte

Grosser Salatteller mit Ei und Melone	16.50
Wurst - oder Käsesalat einfach	14.00
Wurst - oder Käsesalat garniert	18.80
Wurst- Käsesalat einfach	15.00
Wurst- Käsesalat garniert	19.80
Vesperteller "Strandbad" <i>(App. Braumeister Rohschinken, Braumeister Rauchspeck, Mostbröckli, Pantli, Appenzeller Käse und Garnituren)</i>	24.50
Appenzeller Knoblipantli geschnitten mit Garnitur	10.50



Fitnesssteller

Fitness-Teller: Gartenfrischer gemischter Salat an einer unserer hausgemachten Salatsaucen Ihrer Wahl: French-, Italien- oder Honig-Senfdressing mit:

- Schweinsschnitzel und Kräuterbutter	23.00
- panierten Schweinsschnitzel	23.00
- zartem Pouletbrüstchen und Kräuterbutter	23.00
- Appenzeller Schweins- Cordon Bleu	27.50
- Rindsburger "Hausart"	18.50
<i>(feinstes Rindshack, Salat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Burgersauce)</i>	
<i>mit Appenzeller Käse</i>	+ 2.50 21.00
- paniertem Kalbsschnitzel	30.00
- Thurgauer Moschtwurst	18.00
- Zander Chnusperli im Bierteig und Tartarsauce	25.50
- Zanderfilet und Knoblauchbutter	31.00

Pasta

Spaghetti an würziger Tomatensauce	14.50
Käsehörnli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	16.00
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus (Rinds- /Schweinehackfleisch)	17.00
Thurgauer Moschtwurst mit Käsehörnli und Röstzwiebeln	18.00



Aus frischem Fang

Zander Chnusperli im Bierteig <i>mit Haus- und Tartarsauce, Brot</i>	24.50
Zander Chnusperli im Bierteig <i>mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	26.50
Zanderknusperli im Bierteig mit Tartarsauce <i>und Pommes Frites</i>	25.50
Gebratenes Zanderfilet an Senf- Weissweinsauce <i>mit Petersilienkartoffeln und Gemüse garnitur</i>	31.00

Vitaminreich und Fleischlos

Reichhaltiger Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln	19.50
--	-------



Fleischgerichte

Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce <i>mit Pommes Frites oder Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur</i>	22.50
Thurgauer Moschwurst <i>mit Käsehörnli und Röstzwiebeln</i>	18.00
Olma-Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce <i>mit Pommes Frites</i>	16.50
Rindsburger "Hausart" mit Pommes Frites <i>(feinstes Rindshack, Salat, Tomate, Gurke und rote Zwiebeln)</i> <i>mit Appenzeller Käse</i>	18.50 + 2.50
Zartes Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter <i>Pommes Frites und Gemüse garnitur</i>	23.00
Zartes Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter <i>an Tomatenspaghetti</i>	23.00
Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites <i>und Gemüse garnitur</i>	23.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, <i>Pommes Frites und Gemüse garnitur</i>	25.00
Appenzeller Schweins- Cordon bleu, Pommes Frites <i>und Gemüse garnitur (gefüllt mit App.Braumeister Schinken u. App.Käse)</i>	27.50
Wienerschnitzel (paniertes Kalbschnitzel) <i>mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	30.00
Kalbsschnitzel an Rahmsauce <i>mit Pommes Frites oder Bärlauchspätzli und Gemüse garnitur</i>	30.00



Kinderteller

Snopy <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	8.00
Simson <i>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes</i>	11.00
Nemo <i>Felchen- Chnusperli mit Pommes</i>	12.00
Dinky Winki <i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	10.50
Micky Maus <i>Gehacktes mit Hörnli (gem. Hackfleisch Rind/Schwein)</i>	10.00

Für den kleinen Hunger

Portion Pommes gross	7.50
Portion Pommes klein	5.50
Sandwiches mit Salami oder Schinken	7.00
Sandwiches mit Appenzeller Käse	8.00
Sandwiches mit Braumeister Rohschinken	8.50
Sandwiches mit Mostbröckli	9.00
Schnitzelbrot (Schweinefleisch paniert) <i>auf Haussauce mit Salat, Gurke, Tomate</i>	11.00

Fleischdeklaration:

Wurstwaren	= CH
Schweinefleisch	= CH
Kalbfleisch	= CH
Pouletfleisch	= CH
Trutenfleisch	= DE/ CH
Chicken Nuggets	= CH/ BR
Rind	= CH / EU
Fisch:	
Zanderfilet, Saiblingfilet	= CH/ Bodensee
Eglifilet	= DE / EU
Zander für Knusperli	= EU/ Estland

Wir frittieren mit Erdnussöl.



Tomela - hausgemachte Glacésorten vom Bauernhof aus Langrickenbach

Vanille, Schoggi, Haselnuss mit Schoggisplitter, Kaffee oder Joghurt	pro Kugel	3.30
Erdbeer*, Himbeer, Mango*, Zitrone*	pro Kugel	3.30
* = Fruchtglace (laktosefrei)		

Coupe

Dänemark <i>Vanilleglace mit Schokosauce und Schlagrahm</i>	10.80
Kaffee Glace <i>Kaffee glace mit frischem Espresso und Schlagrahm</i>	10.80
Strandbad <i>Vanille-, Schokolade-, Erdbeerglace mit Schokosplitter und Schlagrahm</i>	10.80
Haselnuss <i>Haselnussglace mit Schokosplitter, Vanilleglace, Alpenbitter Rahmlikör und Schlagrahm</i>	10.80
Meringues <i>Vanille- und Erdbeerglace mit Schlagrahm und Meringues</i>	11.80
Le Colonel <i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	10.80
Früchteglace mit Schuss <i>2 Kugeln Fruchtglace nach Wahl mit einem Schuss Erdbeer- oder Kirschlikör</i>	10.80
Kindercoupe <i>1 Kugel Glace nach Wahl mit Smartis oder Gummibärli und Schlagrahm</i>	5.50

Unsere Desserts

Birnenrahmkuchen lauwarm serviert <i>mit einer Kugel Vanilleglace oder Schlagrahm mit Vanilleglace und Rahm</i>	7.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Schlagrahm	8.50
Lauwarmes Schokoküchlein <i>mit Vanilleglace und Schlagrahm</i>	9.50
Kuchen nach Tagesangebot <i>mit Schlagrahm</i> + 1.50	6.50

