

Saisonale Pilzkarte

Gekräuterte Waldpilzsuppe

9.50 CHF

Frische Waldpilze mit Nudeln

In Kräuterrahmsauce

25.50 CHF

Frisches Waldpilzragout

Im Röstipastetli

27.50 CHF

Ragout von Eierschwämmli und Austernsaitlingen
mit herzhaften Serviettenknödel und Saisongemüse

32.50 CHF

Feines Eierschwämmli- Risotto
mit Toggenburger Bergkäse gratiniert
und gebratenem Wachtelei

30.50 CHF





Liebe Gäste

Wir haben eine neue Speisekarte auf denen wir nur noch Schweizer Fleisch, wie Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Fisch verwenden

Wir möchten gerne darauf Aufmerksam machen, dass wir auf das Tierwohl bedacht sind Und damit eventuell etwas gegen die Tierquälerei (Massentierhaltung und Transportwege) beitragen können.

Das Fleisch das wir verarbeiten wurde artgerecht und ohne Zusatzstoffe
Wie z.B. Wachstumshormone und ähnlichem im Futter gehalten.

Unser Fleisch beziehen wir von der
Metzgerei Urs Widmer in Lichtensteig, sowie der Firma Merat
Das Rindsentrecôte ist 4 Wochen am Knochen gereift das ebenfalls
von Metzgerei Urs Widmer kommt

Unser Lachs beziehen wir von der Lachszucht Lostallo aus Graubünden (Swiss Alpine Lachs)
In dieser Aufzucht wird nur nachhaltiges Futter ohne Antibiotika an die Fische verfüttert
Den Saibling, Forellen, Lachsforellen und Forellenkusperli beziehen wir vom
Kundelfinger Hof aus Schlatt im Thurgau

Wir achten bei den Lebensmitteln die wir verwenden auch auf Nachhaltigkeit und auf regionale Lieferanten

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Vorspeisen

Frisches und Knackiges

Grüner Salat

Knackige Blattsalate
mit Sauce Ihrer Wahl
CHF 7.00

Gemischter Salat

Bunte Salatvariation der Saison
mit Sauce Ihrer Wahl
CHF 8.50

Thurpark Salat

Knackige Blattsalate mit Mostbröckli und Ei
mit Sauce Ihrer Wahl
CHF 11.50

Tomate Mozzarella

Tomate mit Mozzarella, Olivenöl, Balsamico und Basilikum
CHF 12.50

Vitello Tonnato

Gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und Salatbouquet
CHF 14.50

Feine Suppen

Kalte Gurkencremesuppe mit Joghurt

CHF 7.50

Karotten- Ingwerrahmsuppe

CHF 8.50

Tagessuppe

CHF 6.50

Hauptspeisen

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes « Zürcher Art»

mit Butterrösti

CHF 34.50

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren

Pommes frites und frisches Gemüse

CHF 32.50

Vitello Tonnato

mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und Salatbouquet

CHF 26.50

Rind

Rinds-Entrecôte vom Grill

an Pfefferrahmsauce

mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse

CHF 36.50

Rindsfiletsteak vom Grill

mit Cognacrahmsauce

mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse

CHF 44.50

Rindsfiletgoulasch «Stroganoff»

mit Butterspätzle und frischem Gemüse

CHF 42.50

Schwein

Cordon Bleu (250g)

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu

mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken

knusprige Pommes frites und frischem Gemüse

CHF 27.50

Schnitzel

Zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites

CHF 19.50

Klassiker

Olma Kalbsbratwurst

Von unserer Hausmetzgerei Widmer
mit Zwiebelsauce und Butterrösti
CHF 17.50

Forellenknusperli « vom Kundelfingerhof »

Knusprig gebackene Forellenfilet im Bierteig mit Tartarsauce
serviert mit Butterreis und frischem Gemüse
CHF 27.50

Pouletbrust «ala Thurpark »

an hauseigener pikanter Sauce
mit Basmatireis und frischem Gemüse
CHF 24.50

Vegetarisch

Buntes Gemüseragout « Thai Style »

In Currysauce mit Basmatireis
CHF 22.50

Penne all arrabiata

mit pikanter Tomatensauce
CHF 18.50

Bündner Capuns « Vegetarisch »

In Weissweinsauce
mit Toggenburger Bergkäse überbacken
CHF 24.50

Aus Flüssen und Seen

***Unseren Lachs beziehen wir aus einer Lachszucht
In Graubünden
Hier in klarem Bergquellwasser
Werden Lachse aufgezogen
Die frei von Antibiotika aufwachsen.
Swiss Lachs Lostallo GR***

Frisches Lachssteak
auf Orangen- Fenchelgemüse
mit Buttereis
CHF 29.50

***Unsere Saiblingsfilet
beziehen wir vom Kundelfingerhof
in Schlatt TG***

Frische Saiblingfilet
mit Mandelbutter
Petersilienkartoffeln und Blattspinat
CHF 28.50

Forellenknusperli « vom Kundelfingerhof »
Knusprig gebackene Forellenfilet im Bierteig mit Tartarsauce
serviert mit Buttereis und frischem Gemüse
CHF 27.50

Fitnesssteller

mit reichhaltiger Salatgarnitur und

...mit zwei panierten Schweinsschnitzel
CHF 22.50

...mit grilliertem Rindshohrückensteak « Ribeye»
und Cafe de Paris Butter
CHF 36.50

...mit sautierter Pouletbrust und Kräuterbutter
CHF 23.50

...mit knusprig gebackenen Forellenkusperli vom Kundelfingerhof
und Tatarsauce
CHF 27.50

... mit gebratenem Lachssteak « Swiss Alpine Lachs»
CHF 29.50

...mit Schweins Cordon Bleu (300g)
CHF 26.50

Kleine Mittagskarte

14.00-18.00 Uhr

Eingeklemmte

Belegt mit Salami, Fleischkäse, Bauernschinken oder Bergkäse
Blattsalat, Essiggurke und Tomate

CHF 7.90

oder

Belegt mit Bündner Rohschinken Coppa, Bündnerfleisch oder Mostbröckli
Blattsalat, Essiggurke und Tomate

CHF 8.90

Schnitzelbrot

Paniertes Schweinsschnitzel im Hausbrot mit Blattsalat, Essiggurke und Tomate

CHF 11.50

SCHNIPO

Zwei panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes frites

CHF 19.50

Olma Kalbsbratwurst

von unserer Hausmetzgerei Widmer mit Zwiebelsauce und Butterrösti

CHF 17.50

Forellenkusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce

Knusprig gebackene Forellenfilets im Bierteig serviert mit reichhaltiger Salatvariation

CHF 25.50

Grosser Salatteller

Grosszügige Auswahl von Salaten mit Ei

CHF 16.50

Wurst-Käse-Salat einfach

Cervelat und Toggenburger Bergkäse serviert mit knackigen Blattsalaten

CHF 16.50

Wurst-Käse-Salat garniert

Cervelat und Toggenburger Bergkäse serviert mit bunt gemischten Salaten

CHF 18.50

Thurparkplättli

Verschiedene Spezialitäten von unserm Hausmetzger Widmer
wie Bauernspeck, Mostbröckli, Bündnerfleisch, Coppa und Bündner Rohschinken
mit Toggenburger Bergkäse und Essiggemüse schön garniert

CHF 24.50