

# Strandwirtschaft

## ≡ Schlössli ≡

### Herbstmenü

Wildschwein Rohschinken  
gepickelter Kürbis | Steinpilze | Preiselbeer | Rahm

(19.00)

\*\*\*

Sellerie Schaumsuppe | Karamellierte Maroni

(10.50)

\*\*\*

Tournedos vom Hirsch Entrecôte  
Himbeer Gewürzsauce | Speck Rosenkohl | Rotkraut im Knuspermantel  
Quark Servietten Schnitte

(46.00)

\*\*\*

Sorbet und Espuma von der Tahiti Vanille  
mit Scharfzähniem Strahlengriffel (Thurgauer Mini-Kiwi)

(11.00)

Menü komplett CHF 79.00

3 aus 4 CHF 68.00

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST  
Allergene variieren, bitte erkundigen sie sich bei unserem Service Team

## Zum Kennenlernen

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgebeizter Label-Rouge-Lachs Knuspergarnelen   Fenchel-Wakamesalat   Orangen-Aioli	23.00	
Schrofenhofer Bio Rindstatar Kreuzlinger Trüffel   Vollkorntoast (klein 70 Gramm, gross 130 Gramm)	19.50	33.00
Nüsslisalat Speck   Ei   Croûtons	12.00	16.00
Wiener Rindssuppen-Eintopf	10.50	

## Schlössli Klassiker

Spaghetti aglio, olio e peperoncini Petersilie   Parmesan	12.00	19.00
Hechtknusperli Genueser Sauce   Süsskartoffel Fries		29.00
Original Wiener Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren		39.00

## Hauptgänge

Steinpilz-Risotto Maggi-Kraut   Belper Knolle	(Vorspeise) 19.00	26.00
Pulled Pork Burger vom Thurgauer Schwein Balsamico-Zwiebeln   Raclette Käse   Speck   Hausgemachte BBQ-Sauce Cole slaw   Country Fries		29.00
Gebratenes Zanderfilet Royal Honig-Kreuzkümmel-Sauce   Kimchi   Kürbis-Kartoffelstampf		39.00

### Herbst Special für 2 Personen

Preis pro Person CHF 54.00

#### Dry Aged Côte de Boeuf

Sauce Béarnaise | Getrüffelter Portwein-Jus | Country Fries | Herbstgemüse

## Dessert

Duett von der Tahiti Vanille Espuma   Sorbet   Scharfzähniger Strahlengriffel (Thurgauer Mini-Kiwi)	11.00
Zwetschgentraum im Glas Buttermilchcrème   Cantuccini Crumble	10.00

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST  
Allergene variieren, bitte erkundigen sie sich bei unserem Service Team