

# Feines aus unserer Küche

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

## Suppen und Salate

Bouillon (mit Ei, Flädli oder Backerbsen)	7.50
Thurgauer Rieslingsuppe mit Zimtroutons	9.50
Grüner Salat oder gemischter Salat	6.50 / 7.50
Nüsslisalat „Mimosa“ (mit gehacktem Ei und Haussauce)	9.50

## Vorspeisen (auch erhältlich als Hauptgang)

Lachsstreifen auf Blattsalat an Baumnuessvinaigrette garniert mit Kürbiskernen	12.50 / 20.50
Rindstatar (Naturprodukt aus der Ostschweiz, Weidehaltung) serviert mit Toast und Butter	15.00 / 25.00

## Fitnesssteller

	Salat / Gemüse
Röstirollen (vegetarische Füllung)	18.50 / 20.50
Zwei panierte Schweinsschnitzel (vom Nierstück)	20.50 / 22.50
Schweizer Pouletbrüstchen	23.50 / 25.50
Fischknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	24.50 / 26.50
Kalbsschnitzel vom Grill * mit Kräuterbutter	30.00 / 32.00
Cordon Bleu (vom Schweinsnierstück)	30.00 / 32.00
Schweinssteak* (vom Nierstück) mit Kräuterbutter	29.00 / 31.00

## Beilagen (nur zum Hauptgang)

Portion Teigwaren	4.50
Portion Pommes Frites	5.50
Portion Kartoffelgratin	6.00

# Schmackhaftes im Stelzenhof

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

Cordon-Bleu (vom Schweinsnierstück) mit knusprigen Pommes Frites und Gemüse	32.00
Lammfilet mit Kräuterjus serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	35.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce angerichtet mit Butternudeln und einem Gemüsebouquet	32.00
Schrofen-Hof Rinds-Entrecôte* (BTS, Metzgerei Somm AG, Kreuzlingen) mit Limetten-Chili-Butter, Röstikroketten und Gemüse	42.00
Gebratene Lachsforellenfilet an Weissweinsauce serviert mit Spinatrisotto und Cherrytomaten	29.50
Reichhaltiger Gemüseteller	22.50
Stelzi „Spätzli-Pfanne“ hausgemachte Spätzli mit Gemüse und Chäs	20.50

Kleinere Portionen abzüglich 2.50

Portion Käsefondue (200 gr) à 22.50 p.P.  
(Ab 2 Personen)

\*Mit einer Alkoholmischung übergossen.