

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 Zimtrôtons		9.50
Grüner Salat oder gemischter Salat	7.00	/ 8.50
Nüsslisalat „Mimosa“ (mit gehacktem Ei und Haussauce)		10.50

Vorspeisen (auch erhältlich als Hauptgang)

Lauwarme Eierschwämmli auf Blattsalat an Honig-Senf-Kürbisdressing	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)	21.50	/	23.50
Schweizer Pouletbrüstchen	23.50	/	25.50
Fischknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	24.50	/	26.50
Schweinssteak* (vom Nierstück) mit Kräuterbutter	29.00	/	31.00
Kalbsschnitzel vom Grill* mit Kräuterbutter	30.00	/	32.00
Cordon Bleu (vom Schweinsnierstück)	31.00	/	33.00

Beilagen (nur zum Hauptgang)

Portion Teigwaren	4.50
Portion Pommes Frites	6.00
Portion Röstikroketten	6.50

Schmackhaftes im Stelzenhof

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

Cordon-Bleu (vom Schweinsnierstück) mit knusprigen Pommes Frites und Gemüse	33.00
Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce angerichtet mit Butternudeln und einem Gemüsebouquet	33.50
Lammfilet mit Portweinsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	36.50
Schrofen-Hof Rinds-Entrecôte * (BTS, Metzgerei Somm AG, Kreuzlingen) mit Pfefferbutter, Röstikroketten und Gemüse	42.00
Gebratene Lachsforellenfilet an Safransauce serviert mit Spinatrisotto	30.50
Spätzli "Stelzi-Art" hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm	21.50
Reichhaltiger Gemüseteller	23.50

Kleinere Portionen abzüglich 2.50

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

*Mit einer Alkoholmischung übergossen