

Unser Abgebot

- Gästezimmer mit Frühstück
- Gutbürgerliche individuelle Küche
- Geschenk Gutscheine
- Saal für 20 Personen
- Schöne Gartenterrasse mit Kinderspielplatz
- Routiers Treff mit Parkplatz
- Direkt am Murgweg (Fischingen – Frauenfeld)
- Vis à vis Bahnstation Rosental (fwb)

Blumenschmuck

Wir sind Ihnen bei der Besorgung von Blumen Gebinde gerne behilflich, welche wir Ihnen nach Aufwand berechnen.

Gästezimmer

Falls Sie nach Ihrem Fest nicht mehr fahren möchten, steht Ihnen 7 Doppelzimmer zur Verfügung.

Apéro

Neben einem ausgewogenen Weißwein Angebot können wir Ihnen auch Bowlen empfehlen. Eine Auswahl finden Sie auf den folgenden Seiten. Wir erstellen Ihnen auch gerne eine Offerte nach Ihren Wünschen

Essen

Wir haben eine schöne Auswahl an Vorspeisen, Suppen und Salaten. Unser Küchenchef unterbreitet eine grosse Auswahl an eigenen und bekannten Rezepten für unsere Hauptspeisen. Neben hausgemachten Desserts erfreuen wir unsere Gäste gerne mit einer grossen Glacé Auswahl. Vorschläge für ein Gourmet Menu finden sie am Schluss unseres vielseitigen Angebotes.

Getränke

Für unsere Getränke und Weine haben wir für unsere Gäste eine separate Karte zusammengestellt.

Apéro Häppchen

Frühlingsrollen mit Saucen	pro Stk.	Fr. 1.50
Canapée	pro Stk.	Fr. 4.50
Schinkengipfel	pro Stk.	Fr. 1.00
Gemüse Dip	pro Schale	Fr. 8.00
Salzstängeli & Chips	pro Schale	Fr. 5.00
Sbrinz mit Honig und Balsamico	pro Schale	Fr. 5.80
Parmaschinken und Oliven	pro Schale	Fr. 9.50
Buscetta mit Tomaten	pro Stk.	Fr. 3.60
Satayspiess mit süss-sauer Sauce	pro Stk.	Fr. 4.50
Crevetten im Knuspermantel	pro Stk.	Fr. 3.80
Bündnerfleisch-Hüttenkäsetartar auf Baguettes	pro Stk.	Fr. 6.80
Minipastetli gefüllt mit Gemüse mousse nach Saison	pro Stk.	Fr. 3.60
Minipastetli mit Kräuterfrischkäse	pro Stk.	Fr. 3.60
Geräuchertes Forellenmousse im Tartelet	pro Stk.	Fr. 5.00
Rauchlachs-Frischkäseroulade	pro Stk.	Fr. 6.20

Kleiner Vorspeiseteller

Kalbfleischpastete mit Selleriesalat Cumberlandsauce	Fr. 18.50
Mostbröckliteller	Fr. 18.50
Pilzterrine mit Coppa und mariniertem Tomatenragout	Fr. 16.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum Toast, Butter	Fr. 18.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 17.50
Frischer Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 18.00
Tartar vom Räucherlachs mit Toast und Butter	Fr. 22.00
Gemüse cappaccio mit Riesencrevetten	Fr. 16.50
Melone mit Rohschinken oder Potwein (Saison bedingt)	Fr. 15.50
Melonen mit Crevetten an Cocktailsauce	Fr. 14.50
Kalter Hors d'Oeuvre Teller	Fr. 19.50
Antipastiteller mit Mortadella	Fr. 10.50
Tomatenmousse auf Zuccetticapaccio und Parmesan	Fr. 14.50

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 7.50
Kraftbrühe Royal	Fr. 7.00
Kraftbrühe Diablotins (Käsecroutons)	Fr. 8.50
Kraftbrühe mit Ei	Fr. 7.50
Crèmesuppe nach Wunsch (Peperoni, Zucchetti, usw)	Fr. 7.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 8.50
Knoblauchcrèmesuppe	Fr. 8.00
Rüebli-Orangensuppe	Fr. 8.00
Rieslingsuppe mit Trauben	Fr. 8.50
Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck	Fr. 9.50
Zitronengrassuppe mit Citroneiskugel	Fr. 12.00
Blumenkohl-Currysuppe mit Crevetten	Fr. 10.50
Minestrone	Fr. 8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 8.50

Salate

Gemischter Salat	Fr. 9.50
Saisonsalat mit Nüssen	Fr. 8.80
Saisonsalat mit Brotcroutons	Fr. 8.80
Saisonsalat mit Bruscetta	Fr. 9.80
Saisonsalat Mimosa	Fr. 8.80
Saisonsalat mit gebratenem Egli Filet	Fr. 14.50
Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen	Fr. 14.00
Saisonsalat mit Pouletstreifen	Fr. 12.00
Saisonsalat mit pochiertem Lachs und Vinaigrette Sauce	Fr. 14.00
Nüsslisalat (nach Saison) Mimosa oder Croutons und Speck	Fr. 8.00
Nüsslisalat (nach Saison) mit sautierten Eierschwämmen	Fr. 12.50
Nüsslisalat (nach Saison) Mit sautierten Kalbsleberstreifen	Fr. 15.00
Tomatensalat mit Büffel Mozzarella und Basilikum	Fr. 12.50
Ruccolasalat mit Parmesan, Rohschinken mit Balsamicodressing	Fr. 14.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Warme Vorspeisen

Mascarpone Risotto mit Rinderheu	Fr. 13.50
Lauwarmer Gemüse-Kartoffelsalat mit Rindertafelspitz	Fr. 12.00
Blätterteigpastetchen mit Kalbsmilken und Pilzen	Fr. 19.50
Weisswein Risotto mit Pouletstreifen, Cherrytomaten und Kräuter	Fr. 10.50
Lachstranche auf Gemüsebeet, Sauce Hollandaise, Trockenreis	Fr. 18.50
Zanderfilet pochiert mit Safransauce auf Blattspinat mit Reis	Fr. 18.50
Grilliertes Seezungenfilet auf Gemüsebeet	Fr. 25.50
Eglifilet gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln und Sauce Tartar	Fr. 21.60
Seeteufel pochiert mit Hummerrahmsauce, Dillreis und Gemüse	Fr. 22.50
Riesencrevetten und Zanderfilet an Champagnersauce mit Reis	Fr. 19.50
Sautierte Riesencrevetten an Wodkarahmsauce mit Chilireis	Fr. 16.50
Spaghetti „Indienne“ an Currysauce, Crevetten und Gemüsestreifen	Fr. 10.50
Ravioli angerichtet auf sautierten Pilzen	Fr. 14.40
Waldpilzrisotto im Blätterteigpastetchen	Fr. 11.50
Waldpilze an Rahmsauce auf Toast	Fr. 16.50
Cavaillonspargeln mit Sauce Hollandaise (Saison)	Fr. 18.20

Hauptspeisen / Tellergerichte

Schweinsrahmschnitzel „Hawaii“ mit Nudeln	Fr. 29.50
Schweinsfilet im Teig auf Rotweinsauce, Dauphinoise, Gemüse	Fr. 37.50
Schweinsbraten mit Pommes Duchesse und Gemüse	Fr. 26.50
Schweinscordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 32.00
Schweinsvoressen „Marengo“ mit Eierspätzli und Karotten	Fr. 24.50
Kalbskotlette mit Kräuterbutter, Pommes frites und Bohnen	Fr. 42.50
Geschmorte Kalbshaxe „Gremolata“, Risotto und Gemüse	Fr. 28.50
Kalbpiccata „Milanese“ mit Tomaten Spaghetti	Fr. 36.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Butternudeln und Gemüse	Fr. 48.00
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzertes mit Rösti	Fr. 34.00
Kalbsgeschnetzertes „Riz Casimir“ mit Früchten garniert	Fr. 36.50
Kalbsfilet auf Zitronensauce, Trockenreis, Blattspinat, Grilltomate	Fr. 48.50
Rindsschmorbraten Maison, Kartoffelstock, glasierte Karotten	Fr. 28.30
Roastbeef, Sauce Hollandaise, Pommes Dauphine und Gemüse	Fr. 37.50
US-Rindsfilet auf Sauce Bernaise, Kartoffelcroketten, Gemüse	Fr. 48.50
Rosa Entenbrüstchen auf Orangensauce, Kartoffelgratin, Bohnen	Fr. 38.50
Lammentrecôte Provençale, Kartoffelgratin, Bohnenbündel	Fr. 38.40
Lammgigot al Forno Provençale, Bratkartoffeln, Bohnen mit Speck	Fr. 32.00
Seezunge überbacken „Café de Paris“, Trockenreis, Blattspinat	Fr. 43.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Gut und Preiswert

Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat	Fr. 22.50
Aelpler Maccaronen mit Apfelmus	Fr. 18.00
Hörnli & Ghackets (Rind) mit Apfelmus	Fr. 18.00
Lasagne al forno mit Rindfleisch	Fr. 18.00
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 19.50
Pouletcasimir mit Reis und Früchten	Fr. 22.00
Pouletrahmgeschnetztes mit Spätzli	Fr. 25.00
Mah Meh mit Gemüse, Nudeln und Poulet streifen	Fr. 18.00
Scampi an Knoblauchsauce mit Gemüsereis	Fr. 28.00
Spaghetti Plausch mit 4 verschiedenen Saucen	Fr. 20.00

Vegetarische Gerichte

Steinpilzrisotto mit Mascarpone verfeinert	Fr. 24.00
Spaghetti al Pesto oder mit Tomatensauce	Fr. 18.00
Tagliatelle, getrocknete- & Cherry- Tomaten, Oliven und Rahm	Fr. 24.00
Hausgemachte Chäsrahmspätzli mit Zwiebeln	Fr. 22.00
Hausgemachte Gemüserahmspätzli	Fr. 23.00
Zusätzlich Apfelmus	Fr. 1.50
Pastetli gefüllt mit Tofurahmsauce, Reis, Erbsli mit Rüeblli	Fr. 24.00
Gemüseteller mit in Kräuterquark gefüllten Röstirollen	Fr. 22.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Gourmet-Menus:

Menu 1

Hausgemachte Kalbsfleischpastete mit Toast und Butter

*

Bouillon mit Ei

**

Schweinsfilet-Medaillons an Morchelsauce
dazu feine Nüdeli und Bohnen im Speckmantel

Caramelköpflli mit Rahm

Fr. 65.00

Menu 2

Bouillon mit Markscheibe

*

Bunt-gemischter Salat

**

Kalbssteak an feiner Calvadossauce
dazu hausgemachte Spätzli und Kefen mit Speckstreifen

Zitronensorbet mit Champagner

Fr. 68.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Menu 3

Broccoli-Rahmsuppe

*

Bunt-gemischter Salat

**

Zanderfilets an Kräutersauce mit Salzkartoffeln

Kalbsfilet-Medaillons an feiner Zitronensauce
hausgemachte Spätzli, Blattspinat und Tomate Provençale

Bisquitglace mit Grand Marnier

Fr. 78.50

Menu 4

Bornholmer Räucherlachs mit Meerrettichschaum

*

Kraftbrühe mit Markscheiben

**

Bunt-gemischter Salat

US-Rindsfilet vom Grill „Bernaise“
Kartoffelkroketten, Blattspinat und Tomate Provençale

Zitronen-Blutorangensorbet mit Champagner

Fr. 79.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Menu 5

Hummersalat an Cocktailsauce mit Toast und Butter

*

Kraftbrühe mit Käseschnitten

**

Entenbrust rosa gebraten auf Nüsslisalat

Schweinsfilet an feiner Steinpilzsauce
Trockenreis, Kefen und Grilltomaten

Soufflé-Glace „Cointreau“

Fr. 89.00

Menu 6

Kleiner Gourmetseller „Landhaus“

*

Bouillon Sherry

**

Lachsschnitzel an feiner Safransauce dazu Salzkartoffeln

Tournedosfilet an Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelgratin, Blattspinat und
Kräutertomaten

Frischer Fruchtsalat mit Zitroneneis

87.00

Menu 7

Geräuchertes Forellenfilets mit Meerrettichschaum

*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

**

Bunt-gemischter Salat

Seezungenfilets an Champagnersauce mit Trockenreis

US-Rindsfilets rosa gebraten auf Sauce Béarnaise
Bérny-Kartoffeln, Gemüsebouquet

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenlikör

Fr. 94.00

Menu 8

Gemischter Blattsalat, Räucherlachsstreifen und Wachtelei

*

Bouillon mit Eierstich

**

Kalbsmilken an Schnittlauchsauce mit Safran-Pilz Risotto

Zitronensorbet mit Wodka

Rindsfilet-Medaillon „Rossini“
Kartoffelkroketten, Blattspinat und Karotten

Mousse au Chocolate mit Rahm

Fr. 98.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Desserts

Kirsch- oder Schwarzwäldertorte	Fr. 7.50
Schoggimousse mit Rahm	Fr. 9.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept	Fr. 8.50
Hausgemachte Caramelköpfl	Fr. 8.00
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 9.50
Thurgauer Süssmostcrème	Fr. 9.50
Sorbet Teller mit Früchten	Fr. 9.00
Zwetschgensorbet mit Zwetschgenlikör	Fr. 9.80
Meringues Schwäne mit Glace	Fr. 12.50
Kleiner Käseteller mit Nüssen und Trauben	Fr. 15.50
Dessertwein pro 4 cl	Fr. 8.50

Lassen sie sich von Flemming Kocherhans und sein Team im Restaurant Landhaus rundum und kulinarisch verwöhnen. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.