



Winter-Spezialitäten im Dörfli

Salate	Bouquet aus knackigen Blattsalaten	7.00
	Gemischter Salat	8.50
	Winterliches Blattsalatbouquet mit sautierten Kokos-Crevetten an Zitronendressing	10.50
Suppen	Tagessuppe – täglich frisch für Sie zubereitet	5.00
	Kräuterschaumsuppe mit Croûtons	8.50
	Paprikaschaumsuppe mit Gin verfeinert	8.50
	Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	6.50

Preise in CHF inkl. 8% MWSt.



Winter-Spezialitäten im Dörfli

Vorspeisen	Schrofen Beefsteak Tatar – fein gehacktes Rindfleisch, mild bis feurig gewürzt, serviert mit Toast und Butter	Vorspeise 20.00 Hauptgang 28.00
	Graved Lachs mit mariniertem Portulaksalat Cherry Tomaten, Kapern und Oliven	18.50
	Gebratene Polentaschnitte mit geschmortem méditerranem Gemüse	17.50
	Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung	17.50

Preise in CHF inkl. 8% MWSt.



Herzhaftes aus der Fleischküche

Fleisch

Piccata Milanese vom Schweinsnierstück mit sautierten Champignons und Schinkenstreifen, serviert mit Spaghetti mit Tomatensauce	24.50/19.50*
Schweinschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Butternudeln und Gemüsegärtli	24.50/19.50*
Paniertes Schweinschnitzel, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet	24.50/19.50*
Schweins Cordon bleu «Thurgauer Art» gefüllt mit Speck, Apfel und Alpkäse dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	28.00
Schweins Cordon bleu «Klassisch»	28.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti	32.50/27.00*
Blätterteigpastetli Emmentaler Art gefüllt mit Kalbfleisch, Champignons und Speck, serviert mit reichhaltigem Gemüsegärtli	32.50
Geschnetzelte Rindsleberli «Toskana» mit Oliven, Kapern und Cherry Tomaten, dazu knusprige Butterrösti	26.00/21.00*
Mörschwiler Pouletbrüstli mit kräftigem Rosmarinjus, Polentaschnitte und geschmortem méditerranem Gemüse	26.50
Kreuzlinger Rindsfilet an Morchelrahmsauce Kroketten und Gemüse	40.00/35.00*

*1/2 Portion

Zubereitet mit Rindfleisch vom Schrofен-Hof in Kreuzlingen, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz sowie Pouletfleisch von Geflügel Gourmet Mörschwil. Preise in CHF inkl. 8% MWSt.



Winter-Spezialitäten im Dörfli

Fisch

Pochiertes Red Snapperfilet
mit Kartoffel-Lauchgulasch 29.50

Eglifilets «Müllerin-Art» mit Mandelbutter,
serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat 29.50/24.50*

Zanderpiccata
mit Ratatouille Risotto 28.00

Fischknusperli mit Tartarsauce (Egli, Zander)
mit Fitnesssteller 26.50

Vegetarisch

Winterlicher Gemüseteller mit Crème fraîche und Krokette 23.50/18.50*

Gärtnerrosti mit Gemüse, überbacken mit Käse 21.50

Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung und Butterreis 21.50

Polentaschnitte mit geschmortem méditerranem Gemüse 21.50

*1/2 Portion

Zubereitet mit Zander und Egli aus der Schweiz, Deutschland und Estland sowie Red Snapper aus Vietnam. Preise in CHF inkl. 8% MWSt.