



VORSPEISEN

Blattsalat «Schiff»	11.-
Frischer Blattsalat mit Knoblauch Croutons und Sprossen	
Gemischter Salat	13.-
Frischer Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten dazu Knoblauch Croutons und Sprossen	
Klassisches Rindstatar	klein 25.- gross 37.-
Rindstatar, nach Ihrem Gusto mild, leicht oder scharf gewürzt, serviert mit einem Salatbouquet, dazu Toast, Butter, frische Zwiebelringe und hausgemachtes Essiggemüse	
Nüsslisalat „Mimosa“	16.-
Frischer Nüsslisalat an unserem Hausdressing serviert mit sautierten Speckwürfeln, gehacktem Ei und Kürbiskernen als Garnitur	
Duett vom Saibling und Wildschwein	26.-
Dreifarbige Terrine vom Saibling im Wildschweinschinkenkleid, serviert auf einem Randencarpaccio mit gebratenen Eierschwämmli und gehobelter Belper Knolle	

SUPPEN

Thurgauer Gerstensuppe	16.-
Klassische Gerstensuppe mit Kürbiskernöl und Apfelsaft verfeinert	
Kürbissuppe verfeinert mit Kokos und Ingwer	15.-
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und frischem Ingwer, garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube	



KLASSIKER DES HAUSES

Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilet klein 29.-
gross 39.-
Eglifilet Knusperli mit Remouladensauce und Zitronenschnitz,
als gemischter Salatteller oder mit Pommes Dauphine und Blattspinat

Gebratenes Zanderfilet 38.-
Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet, serviert mit
einer Wermuth-Vanillesauce, dazu hausgemachte Kürbisgnocchi und Blattspinat

Niedergegarter Kalbsschulterbraten 38.-
Zarter Kalbsschulterbraten, niedergegart,
serviert mit einer Cognac-Rahmsauce,
dazu Kartoffel-Birnengratin und glasiertes Gemüse

Rindsfilet «Surf 'n' Turf» 63.-
Rindsfilet Medaillon vom Schrofenhof, serviert mit einer
sautierten Black Tiger Krevette und kräftiger Portweinsauce,
dazu hausgemachte Kürbisgnocchi und buntes glasiertes Gemüse

Vegane Gerichte

Hausgemachter Maronen-Nussbraten 34.-
Maronen-Nussbraten nach Rezept des Hauses an einer kräftigen Pilzjus,
serviert mit hausgemachten Serviettenknödel und herbstlichem Gemüse



WILDES VOM WALD

Gebratener Rehrücken am Tisch tranchiert (Für 2 Personen)	Pro Person
Gebratener Rehrücken mit Eierschwämmli sauce dazu Kräuterspätzli, Rotkraut und herbstliches Marktgemüse	58.-
Hirschentrecôte mit Cranberry-Kürbiskruste	45.-
Zartes Hirschentrecôte überbacken mit einer Cranberry-Kürbiskruste, an einer Cognac-Rahmsauce, dazu Kartoffel-Birnengratin und herbstliches Gemüse	
Rehpfeffer „Jäger Art“	38.-
Rehpfeffer serviert mit sautierten Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Champignons, dazu Kräuterspätzli, Rotkraut und herbstliches Marktgemüse	
Wildschweinfilet im Haselnussmantel	39.-
Filet vom Wildschwein aus dem Ofen, in Haselnuss gewendet, serviert mit einer Preiselbeerrahmsauce, dazu hausgemachte Serviettenknödel und unser Herbstgemüse	
Wildgeschnetzeltes	38.-
Geschnetzeltes vom Wild, gebraten an einer leichten Eierschwämmli sauce, dazu Kräuterspätzli und unser herbstliches Marktgemüse	



SÜSSE VERSUCHUNG

Hausgemachte Apfelchüechli 14.-
Serviert mit Vanillesauce und Zimtzucker

Sanddornparfait 16.-
Mit Baumkuchenschnitte und Zartbitterschokolade

Dreierlei von der Maroni 17.-
Vermicelles mit Meringues, Maroniküchlein und Maroniparfait

Thurgauer Süssmostcreme 13.-
Süssmostcreme mit Meringues und Rahm

Käsevariation 19.-
Ausgesuchte Käsevariation, dazu Fruchtbrot und karamellierte Nüsse

DEKLARATION

Fische und Meeresfrüchte:

Zander	Estland
Egli	Estland
Saibling	Island

Fleisch:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Rehpfeffer	Schweiz / EU
Rehrücken	Österreich
Hirschentrecôte	Tschechien
Wildschwein	Spanien
Schwein	Schweiz
Rindstatar	Schweiz

LIEBER GAST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!