
**Achtung: Zur Zeit haben wir nicht immer alle Gerichte im Angebot.
Danke für das Verständnis!**

Suppen und Salate

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

Bouillon mit Ei, Flädli oder Backerbsen	5.50
Thurgauer Rieslingsuppe mit Zimtcroustons	8.50
Kleiner grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	7.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Haussauce	9.50

Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptgang	
Hausgemachte Pilzterrine (nicht vegetarisch) dazu Blattsalat mit Baumnuessvinaigrette, serviert mit Toast	12.50	/ 22.50
Steinpilz-Tortellini an sautierten Kürbisstreifen und blauen Trauben	12.50	/ 20.50

Fitnesssteller

	Salat / Gemüse	
Zwei panierte Schweinsschnitzel (vom Nierstück)	20.50	/ 22.50
Schweizer Pouletbrüstchen	22.50	/ 24.50
Fischknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	24.50	/ 26.50
Kalbsschnitzel vom Grill* mit Kräuterbutter	27.50	/ 29.50
Cordon Bleu (vom Nierstück)	29.00	/ 31.00
Schweinssteak* (vom Nierstück) mit Kräuterbutter	29.00	/ 31.00

Beilagen (nur zum Hauptgang)

Portion Teigwaren	4.50
Portion Reis	4.50
Portion Pommes Frites	5.00
Portion Röstikroketten	6.00

Alle Preise in SFr. und inkl. 7,7% MwSt.

* Mit einer Alkoholmischung übergossen.

Schmackhaftes im Stelzenhof

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

Schweinsfiletmedaillons mit Senfsauce dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse	32.50
Cordon-Bleu (vom Schweinsnierstück) mit knusprigen Pommes Frites und Gemüse	31.00
Lammfilet mit Kräutersauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	33.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce angerichtet mit Butternudeln und einem Gemüsebouquet	29.50
Schrofen-Hof Rinds-Entrecôte* (BTS, Metzgerei Somm AG, Kreuzlingen) mit Pfefferbutter, Röstikroketten und Gemüse	39.50
In Butter gebratene Lachsforellenfilet (Weinfeld, Letzitobel) serviert mit Spinatrisotto und Cherrytomaten	27.50
Gemüseteller reichhaltig bestückt mit frischem Gemüse	21.50
Stelzi „Spätzli-Pfanne“ hausgemachte Spätzli mit Gemüse und Chäs	18.50
Schweinsschnitzel* vom Grill (dieses Gericht ist Glutenfrei) Mit Curry-Ananasbutter, Reis und Gemüse	22.50

Jeden Dienstag (Nov. bis März)

Frische Kalbsleberli mit Butterrösti à 26.50

Kleinere Portionen abzüglich 2.50

Täglich (Nov. bis März) durchgehend Käsefondue (ab 2 Pers.)

Portion Käsefondue (200 gr) à 19.50 p.P.

Grosse Portion (300 gr) à 22.50 p.P.