

---

# Feines aus unserer Küche

(11.30 – 13.45 Uhr / 17.30 – 21.30 Uhr)

## Suppen und Salate

Bouillon (mit Ei, Flädli oder Backerbsen)	5.50
Thurgauer Rieslingsuppe mit Zimtcroustons	8.50
Grüner Salat oder gemischter Salat	6.50 / 7.50
Nüsslisalat „Mimosa“ (mit gehacktem Ei und Haussauce)	9.50

## Vorspeisen (auch erhältlich als Hauptgang)

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

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

Jeden Dienstag (Nov. bis März)

**Frische Kalbsleberli mit Butterrösti à 26.50**

Kleinere Portionen abzüglich SFr. 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.