

**Menuevorschläge****Warme Gerichte**

Menue 1	Schweinsbraten Kartoffelstock zwei Gemüse	19.50
Menue 2	Rahmschnitzel (Schwein) Teigwaren zwei Gemüse und Salat	19.50
Menue 3	Rahmgeschnetztes (Poulet) Teigwaren zwei Gemüse und Salat	17.50
Menue 4	Kalbsrollbraten Spätzli Blattsalat, Tomatensalat	22.50
Menue 5	Rollschinkli Kartoffelgratin Blattsalat, Tomatensalat	18.50
Menue 6	Ofenfleischkäse Kartoffelsalat Blattsalat, Tomatensalat	15.50
Menue 7	Schweinsgeschnetztes an Jägersauce Teigwaren zwei Gemüse und Salat	17.50
Menue 8	Schweinsschnitzel paniert Teigwaren zwei Gemüse und Salat	18.50
Menue 9	Grill-Hit Schweinssteak, Lammgigot, Rindshuft, Pouletschenkel- Steaks, Spare-Ribs Kartoffel-, Mais-, Rüebli-, Bohnen-, Tomaten- und Hörnli-salat	28.00

**Kalte Gerichte**

1 Aufschnittplatte	Schinken, Kalbfleischwurst, Zungenwurst, Rouladen garniert mit Spargeln, Eier, Gewürzgurken, etc. Partybrötli und Butter	12.50
2 Grischun	Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Mostmöckli Partybrötli und Butter	22.00
3 Entlebuch	Beinschinken garniert mit verschiedenen Früchten, Eier, Gewürzgurken Partybrötli und Butter	19.00
4 Fleischplatte	Roastbeef, Kalbsbraten, Trutenbrust, Bauernschinken, Hauspastete Tartarsauce, Partybrötli und Butter	23.00
5 Normandie	Hauspastete Selleriesalat und diverse Früchte Partybrötli und Butter	19.00
6 Pampas	Roastbeef gefüllte Artischockenböden, Spargeln, etc. Partybrötli und Butter	23.00



## **Desserts**

Vanille- oder Schoggi-creme mit Rahm	6.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	6.50
Caramelköppli mit Rahm	7.00

## **Preise**

Alle Preise beziehen sich auf 1 Portion

## **Zusatzkosten**

Tischgedeck komplett Teller, Messer, Gabel, Glas	4.00
Personalkosten 1 Stunde pro Person, ab Abfahrt	50.00
Fahrtweg ausserhalb von Frauenfeld Pro km	1.50

## **Fleischdeklaration**

### **Unser Fleisch ist alles aus der Schweiz**

Schwein  
Rind  
Kalb  
Lamm  
Poulet

Ausnahmen werden deklariert