

# **Herzlich Willkommen im Gasthaus Weingarten in Steckborn**

**Essen, Trinken & Schlafen**

## **SPARGELKARTE**

**mit Spargeln vom Villigershof**

**„Tief aus dem Boden da komm ich her.  
Kaum bin ich da, beginnt mein Verzehr.  
Mein Trieb ist stark, weißblass die Haut.  
Im Magen werde ich schnell verdaut.  
Du schöner warmer Maien kannst mich ins Licht befreien.  
Aus dunkler Erdschicht mein Köpfchen Boden bricht.  
Die ersten Spargelstangen, sie steigern das Verlangen.  
Ein ganz besonderer Duft erfüllt die Küchenluft.  
Und mit speziellem Messer geht Spargelschälen besser.  
Ob roh verzehrt, ob weich gegart – Die Sprosse bleiben herrlich zart.  
Mit goldig brauner Butter wird Spargel Edelfutter.“**

**Schön sind Sie bei uns!**

**En Guete und zum Wohl  
Ihr Weingarten – Team**

**Unsere Produkte beziehen wir von ausgewählten Lieferanten,  
aus unserem schönen Schweizer Land und dem schönen  
Kanton Thurgau, aus nachhaltiger Produktion.**

<b>Eier, Hühner, Lamm:</b>	<b>Familie Lampert, Steckborn</b>
<b>Gemüse:</b>	<b>Familie Villiger, Villigershof, Hörhausen</b>
<b>Käse:</b>	<b>Bulant's Käsespezialitäten, Steckborn</b>
<b>Rind:</b>	<b>Familie Frei, Illhart</b>
<b>Schwein:</b>	<b>Schweiz</b>

*Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte zu enthaltenen Allergenen.*

# **Zum starte**

## **Spargel-Erdbeer-Salat**

**sFr. 12.00**

## **Spargelsuppe**

**sFr. 9.50**

## **Grüner Salat mit Croutons**

**Dressings: Französisch / italienisch**

**sFr. 6.00**

## **Gemischter Frühsommersalat mit karamellisierten Walnüssen**

**Dressings: Französisch / Italienisch**

**sFr. 7.50**

## **Tagessuppe**

**sFr. 7.00**

# Hauptspeisen

**Spargelragout**  
sFr. 17.00

**Portion**  
**Tages-Spargeln**  
sFr. 15.00

**Rohschinken**  
sFr. 10.00

**Rindsfilet vom Illharter Rind (200gr)**  
sFr. 39.00

**Lammrücken aus dem Jochental**  
sFr. 28.00

**Weingarten Cordon Bleu**  
Säuli sFr. 24.00

**Fischknusperli vom Untersee (O.Wüger)**  
**(Hecht oder Felchen)**  
sFr. 23.00

**Semmelknödel oder Pommes Frites**  
sFr. 6.00

**Hollandaise / Haussauce / Aioli**

# **Alt bekanntes „Klassiker“**

## **Pouletflügeli (6 Stück)**

**sFr. 15.00**

## **Wurstsalat**

**Dressings: Französisch / italienisch**

**einfach sFr. 13.00 / garniert sFr. 16.00**

## **Wurstkäsesalat**

**Dressings: Französisch / italienisch**

**einfach sFr. 14.00 / garniert sFr. 17.00**

## **Illharter Rindsbantli mit Käse**

**sFr. 7.50**

## **Weingarten – Plättli**

**Bantli | Käse | Aufschnitt | Essiggürkli | Silberzwiebeli**

**sFr. 9.00 pro Person**

## **Beilagen**

**Pommes-Frites / Semmelknödel / Weingarten Salat**

**sFr. 6.00**

## **Saucen**

**Haus Sauce / Aioli / Hollandaise**

# **Süesses – au wichtig!**

**Judith's Homemade Schoggikuchen**

**sFr. 6.50**

**Hausgemachtes Eierlikör-Parfait**

**sFr. 11.00**

**verschiedene Glacé & Coupes**

**fragen Sie nach unserer Glacékarte**

# Für unsere «kleinen» Gäste

## **Tassilo**

**grüner Salat**

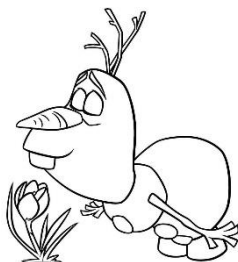
**sFr. 4.50**



## **Olaf**

**gemischter Salat**

**sFr. 5.50**



## **Donald Duck**

**Chicken Nuggets (BRA) mit Gemüse und Pommes Frites**

**sFr. 13.00**



## **Peter Pan**

**Schweinschnitzel nature mit Gemüse und Semmelknödel**

**sFr. 15.00**

