



Liebe Gäste

Wir heißen Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen.

Wir achten sorgfältig auf die Frische, Qualität und Herkunft der Zutaten. Unsere Lieferanten aus der Region versorgen uns nur mit den erlesensten Produkten. In seltenen Fällen kann daher die eine oder andere Zutat nicht verfügbar sein. Wir bitten dafür um Verständnis und bemühen uns, eine gleichartige, tagesaktuelle Empfehlung auszusprechen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen und Entdecken. Wir werden Ihnen nach unseren Möglichkeiten auch Wünsche erfüllen, die nicht auf der Speisekarte stehen.

Unsere qualifizierten Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen zu den Allergenen-Inhaltsstoffen gerne zur Verfügung.

Ihr Klosterhof-Team

Alle Preise inkl. MwSt.



VORSPEISEN

Salatvariation mit gerösteten Kernen und Croûtons	CHF 12.00
Bunter Blattsalat mit frischen Waldpilzen, Hirschsalsiz und Kürbisdressing	CHF 16.00
Nüsslisalat mit Wachtelei, Speck und Sprossen	CHF 16.00
Rindstatar vom Thurgauer Weidelandrind mit Cognac, Toast und Butter	CHF 17.00
	<u>grosse Portion</u> CHF 35.00

SUPPEN

Steiner Rieslingcrèmesuppe nach Tradition des Hauses mit Trauben	CHF 12.00
Waldpilzcrèmesuppe mit frischen Pilzen	CHF 12.00
Hokkaido Kürbiscrèmesuppe mit Maronen - nach Wunsch mit Crevetten	CHF 10.00 CHF 14.00



VEGETARISCH

In Wallnussbutter geschwenkte Kürbisravioli CHF 27.00
kleine Portion CHF 18.00

Getrüffeltes Steinpilzrisotto
mit rezentem Käse und geriebener Belper Knolle CHF 29.00
kleine Portion CHF 21.00

FISCHGERICHTE

Goldbraun gebratenes Lachsforellenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Rahmwirz CHF 35.00

Kross gebratenes Zanderfilet auf der Haut,
Champagnerrisotto mit Zitrusfrüchten
und Speckchip CHF 40.00
kleine Portion CHF 32.00

Riesen Black Tiger Crevetten mit roter
Thai Curry Sauce, Wok-Gemüse und Basmatireis CHF 49.00

Eglifilet «Müllerin»
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln CHF 42.00
kleine Portion CHF 34.00

Alle Preise inkl. MwSt.



FLEISCHGERICHTE

Filet vom Thurgauer Weidelandrind mit Süsskartoffeln, Sellerie und Randen	CHF 58.00
Grilliertes T-Bone-Steak vom Kalb (ca. 350g) mit Kräuterjus, confierten Kartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF 59.00
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	CHF 37.00
Wiener Schnitzel mit Streichholzkartoffeln und Preiselbeeren	CHF 39.00
Rehpfeffer nach Art des Hauses mit Apfelrotkraut, Maronen, Rotweinbirne und Preiselbeeren dazu servieren wir Ihnen Spätzli	CHF 35.00
Rehrücken mit frischen Waldpilzen, Selleriepüree, Rotweinbirne, Wirz und Spätzli	CHF 49.00

Die Herkunft unseres Fleisches:

Kalb:	Schweiz
Wild:	Schweiz, Österreich und Deutschland
Rind:	Schrofenhof (Thurgau/Schweiz)

Alle Preise inkl. MwSt.



DESSERTS

Vermicelles mit Meringue und Röteli Glace CHF 12.00

Sorbetvariation
mit Früchten und Kokos-Lavendelschaum CHF 11.00

Crème brûlée
mit exotischen Früchten und Mangosorbet CHF 10.00

Tonka Panna Cotta mit Zwetschgen und Knusper CHF 10.00

Mousse vom Granatapfel mit Orangen CHF 13.00

Verschiedene Sorbet & Glace Sorten je Kugel CHF 3.50
Zitrone 🚩 Erdbeere 🚩 Himbeere 🚩 Mango
Cassis 🚩 Traube 🚩 Vanille 🚩 Schokolade
Stracciatella 🚩 Café

Alle Preise inkl. MwSt.

