

Herzlich Willkommen im Landgasthof Camping

Wir freuen uns, Sie im Landgasthof begrüßen zu dürfen und Sie mit sorgfältig ausgesuchten Produkten aus unserer Region zu verwöhnen.

Geniessen Sie gemütliche Stunden in unserer Gaststube und lassen Sie sich von unseren saisonalen Gerichten überraschen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und en Guete.

Ihr Landgasthof Camping Team

Produkte aus der Region

Der Beda Beck aus Basadingen backt das **Brot** für uns.

Unsere **Fleischprodukte** beziehen wir unter anderem von der Metzgerei Villiger in Stein am Rhein, die auch Mieter auf unserem Campingplatz sind. Für die Gerichte dieser Karte verwenden wir wenn immer möglich **Schweizer Fleisch**.

Unser **Wildfleisch** stammt aus heimischer Jagd.

Fangfrische Fische stammen bei uns, wenn immer möglich aus Schweizer Gewässern.

Die **Freilandeier** liefert uns Rita Zingg aus Rikon.

Gemüse und **Früchte** erhalten wir von der Firma Gunterswiler in Frauenfeld.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
Europreise berechnen wir nach aktuellem Tageskurs.

Vorspeisen

Gemischte Salatschüssel

mit bunten Blattsalaten und Gemüsesalaten
13.00 CHF

Grüne Salatschüssel

mit Kresse und Radieschen
11.00 CHF

Nüsslisalat

Balsamico, sautierte Pilze und gebratener Speck
16.00 CHF / 21.00 CHF

**wahlweise mit unseren Dressings: Italienisch, Französisch oder
Thurgauer Apfel-Balsamico**

Rindstatar nach Wagenhauser Art mit Schärfegrad Ihrer Wahl

mit Kapern, Gurken und Zwiebeln,
serviert mit Toast und Butter
26.00 CHF / 34.00 CHF

Kürbisrahmsuppe mit Kernen

und Kürbiskernöl
14.00 CHF

Steiner Riesling Suppe

mit Kräutercroutons und Rahmhaube
14.00 CHF

Knusprige Flammkuchen

Flammkuchen Classic

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch
17.00 CHF

Flammkuchen Thurgau

mit Crème fraîche, Thurgauer Käse, Kartoffeln und Rauchwurstli vom Rhyhof
18.00 CHF

Flammkuchen Rucola

mit Crème fraîche, Cherry Tomaten, mariniertem Rucola und Parmesan
16.00 CHF

Unsere Flammkuchen bieten wir auch „zum Mitnehmen“ an.

Empfehlung aus der Landgasthof-Küche

Steak von Nierstück des Thurgauer Apfelschweins

mit Apfelkruste, serviert auf hausgemachten Käsepizokel

38.00 CHF

Das Thurgauer Apfelschwein stammt vom der Familie Siegenthaler, die den Bettenhof in Frittschen TG betreiben. Durch die Fütterung mit dem Apfeltrester der Mosterei Möhl in Arbon TG wurde festgestellt, dass die Tiere viel ruhiger und entspannter werden. Ob dies zu dem hervorragenden Geschmack führt? Lassen Sie es uns wissen.

Aus heimischer Jagd und regionalen Zutaten

Traditioneller Rehpfeffer

mit Quarkspätzli, Speckstreifen, Pilzen und herbstlichem Gemüse
32.00 CHF

Zarte Rehschnitzel Mirza

mit Wildrahmsauce, Preiselbeer-Apfel, Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse
37.00 CHF

Geschnetzeltes Rehnüssli

mit Wildrahmsauce, Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse
37.00 CHF

Überbackener Burger vom heimischen Reh

mit Raclette-Käse, Preiselbeersauce, Zwiebelschmelze, Tomaten, Speck und Pommes Frites
28.00 CHF

Herbstlich, vegetarisch

Quarkspätzli, Rotkraut mit Marroni, sautierter Rosenkohl, Weissweinapfel mit Preiselbeere
serviert mit Rahmsauce
26.00 CHF

Landgasthof Klassiker

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites,
saisonaem Gemüse und Zitrone
28.00 CHF

Hausgemachte Zander-Knusperli

mit Sauce Rémoulade,
Pommes frites und Zitrone
32.00 CHF

Klassisches Schweins Cordon-bleu

gefüllt mit Appenzeller-Käse und Schinken, serviert mit
Pommes frites, saisonalem Gemüse und Zitrone
34.00 CHF

Wagenhauser Chääs Spätzli

mit Appenzeller-Käse, Röstzwiebeln
und hausgemachtem Apfelmus
24.00 CHF

Wildschwein Burger

mit Cocktailsauce, Raclette-Käse,
Zwiebelschmelze, Tomaten, Speck und Pommes frites
26.00 CHF

Geschnetzelte Kalbsleber

mit karamellisierter Apfel-Rotweinsauce
und knuspriger Rösti
38.00 CHF

Kalbsschmorbäggli

mit Kartoffelpüree und confierten Kirschtomaten
36.00 CHF

Poulet Casimir

von der Pouletbrust, an leicht pikanter Currysauce
mit Butterreis und Früchten
29.00 CHF

auch als vegetarisches Gemüsecurry mit gebackenen Bananen erhältlich
29.00 CHF

Pizokel Pfanne

mit Speck, Ei, Steinpilzen und Zwiebeln, mit Rahm und Parmesan verfeinert
28.00 CHF
auch vegetarisch erhältlich
26.00 CHF

Speziell für unsere Kids

Jedes Kind, das seinen Teller leer isst, erhält eine feine Glace-Überraschung vom Landgasthof-Team



Pinocchio-Teller

Seeli aus Kartoffelstock mit Rahmsauce und Gemüse
13.00 CHF



Peter Pan-Teller

Chäas Spätzli mit Appenzeller-Käse, Zwiebeln und Apfelmus
15.50 CHF



Scooby Doo-Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse
-auch mit Chicken-Nuggets erhältlich
16.50 CHF

Arielle-Teller

Hausgemachte Zander-Knusperli mit Pommes frites und Sauce nach Wahl
16.50 CHF



Stammtischkarte

Rauchwurstli vom Rhyhof

auf dem Holzbrett serviert, mit grobem Apfelsenf und Hausbrot
14.00 CHF

Thurgauer Käseteller

mit feinen Garnituren und Hausbrot
26.50 CHF

Landgasthof Plättli

mit Aufschnitt, Käse, Gurken, Tomaten, Silberzwiebeln und Huusbrot
28.00 CHF

Grüne Salatschüssel

mit bunten Blattsalaten, Kresse und Radieschen, Dressing nach Wahl
11.00 CHF

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate, Gemüsesalate, Dressing nach Wahl
13.00 CHF

Wurstsalat

mit aufgeschnittenem Cervelat, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten
einfach 14.00 CHF
garniert 19.00 CHF

Käsesalat

mit geraffeltem Käse, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten
einfach 14.00 CHF
garniert 19.00 CHF

Wurst-Käsesalat

mit aufgeschnittenem Cervelat, geraffeltem Käse, Zwiebelringen,
Gurken und Tomaten
einfach 17.00 CHF
garniert 21.00 CHF

Iklämmts

mit Schinken, Fleischkäse,
Salami oder Käse
6.50 CHF

Unverträglichkeiten und Allergiker-Informationen

Unser Landgasthof Team gibt Ihnen bei Allergien und Unverträglichkeiten gerne detaillierte Auskunft über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte.

Detaillierte Deklaration unserer Produkte

Schwein, Kalb, Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz/AT/D
Aufschnitt	Schweiz
Zander	Schweiz/EST

WEINE

WEISSE WEINE

Stein am Rhein / Untersee

Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein, 2020

Müller Thurgau – Reblage Schluecht, Karin und Theo Müller

Die Farbe des Weines ist von einem hellen Gelb. Der Geschmack ist blumig mit einem Hauch von Muskat. Rassiger, eleganter Körper mit viel Frucht

42.00 CHF | 75cl

6.50 CHF | 10cl

Chardonnay AOC, Stein am Rhein, 2020

Leibacher

Eine Spezialität aus der Region, mit Melonen und Zitrusaromen.

Harmoniert mit Fisch, leichten Fleischspeisen und Käse

46.50 CHF | 75cl

Riesling-Silvaner – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2020

Pia und David Böhni-Bernath

Helle, gelb-goldige Farbe, blumige Note, Aprikose, Zitrusfrüchte, leichte Butternote, grüner Apfel, angenehme- milde Säure, angenehme- leichte Kohlensäure.

Sehr gut zum Aperero, zu leichten Sommergerichten, zu Käse und Käsegerichten.

43.00 CHF | 75cl

Chardonnay Barrique 2020

Schmid Weine Schlattingen

Der konzentrierte Chardonnay wurde vier Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut und begeistert mit vielschichtigen, einzigartigen Röstaromen. Der Holzausbau schafft einen voluminösen, kräftigen Weisswein mit einer rauchigen Vanillernote sowie Schmelz und Rasse.

50.00 CHF | 75cl