

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 oder auf unserer sonnigen Gartenterrasse und lassen Sie sich von unserer Landgasthofküche überraschen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und en Guete.

Ihr Landgasthof Camping Team

PRODUKTE AUS DER REGION

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

Unsere **Fleischprodukte** beziehen wir unter anderem von der Metzgerei Villiger in Stein am Rhein. Für die Gerichte dieser Karte verwenden wir ausschliesslich **Schweizer Fleisch**.

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 Frauenfeld.

Unser **Wildfleisch** stammt aus heimischer Jagd.

Unverträglichkeiten und Allergiker-Informationen

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

Deklaration Fleischherkunft

Schwein, Kalb und Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz
Aufschnitt	Schweiz
Zander	Schweiz/Estland

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

SALATKREATIONEN

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate und Gemüsesalate
CHF 13.00 / CHF 8.50

Grüne Salatschüssel

bunte Blattsalate, Kresse und Radiesli
CHF 11.00 / CHF 7.50

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

VORSPEISEN

Rindstatar

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

mit dem Schärfegrad Ihrer Wahl

Käseschnitte mit Thurgauer Käse

mit knusprigem Husbrot vom Beda Beck und Thurgauer Käsemischung
CHF 14.00

Steiner Riesling Suppe

Mit Rahmhaube und Kräutercroûtons
CHF 14.00

Tagessuppe

unser Service-Team informiert Sie gerne über unsere täglich wechselnde Suppe
CHF 14.00 / CHF 8.50

KNUSPRIGE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Classic

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

CHF 17.00

Flammkuchen Thurgau

mit Crème fraîche, Thurgauer Rahmkäse, Kartoffeln und Rauchwurstli vom Rhyhof

CHF 18.00

Flammkuchen Rucola

mit Crème fraîche, Cherry Tomaten, mariniertem Rucola und Parmesan

CHF 16.00

Unsere Flammkuchen bieten wir auch „zum Mitnehmen“ an

LANDGASTHOF KLASSIKER

Hausgemachte Zander-Knusperli

mit Sauce Remoulade, Zitrone und Pommes frites

CHF 32.00

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites, saisonalem Gemüse und Zitrone

CHF 28.00

Klassisches Schweins Cordon-bleu

mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

CHF 34.00

Geschnitzelte Kalbsleber

mit karamellisierter Apfel-Rotweinsauce und knuspriger Rösti

CHF 36.00

Wildschwein Burger

im Brioche Bun mit Raclettekäse, Zwiebelschmelze, Tomaten

Speck und Pommes Frites

CHF 26.00

Spinat-Gnocchi

mit gerösteten Haselnüssen, Belperknolle und pochiertem Ei

CHF 24.00

Spaghetti an Tomatensauce

serviert mit gebackenen Gemüsebällchen

CHF 24.00

Wagenhauser Raclette-Rösti

mit Rotweinzwiebeln, überbacken mit Raclette-Käse, serviert mit einem Spiegelei

CHF 26.00

KINDERMENÜ

Wenn du den ganzen Teller leer gegessen hast, bekommst du eine feine Glace-Überraschung vom Landgasthof-Team



Pinocchio-Teller

Seeli aus Kartoffelstock und Rahmsauce mit Gemüse
CHF 14.00

Peter Pan-Teller

Gemüsejulienne-Spaghetti an Tomatensauce serviert mit geriebenem Käse
CHF 14.00



Scooby Doo-Teller

Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes frites und Gemüse
-auch mit Chicken-Nuggets erhältlich
CHF 15.00

Arielle-Teller

Hausgemachte Zander-Knusperli an Sauce Remoulade
mit Pommes frites und Rahmspinat
CHF 15.00



KINDERDESSERTS

Verschiedene Glace Becher

mit lustigen Motiven

CHF 7.50



STAMMTISCHKARTE

Rauchwüstli vom Rhyhof

auf dem Holzbrett serviert, mit grobem Apfelsenf und Huusbrot
CHF 12.50

Käseauswahl aus der Region und unserer Nachbarschaft

mit feinen Garnituren und Huusbrot, auch für zwei Personen geeignet
CHF 26.50

Landgasthof Plättli

mit Aufschnitt, Käse, Gurken, Tomaten, Silberzwiebeln und Huusbrot
auch für zwei Personen geeignet
CHF 28.00

Grüne Salatschüssel

mit bunten Blattsalaten, Kresse und Radieschen,
Dressing nach Wahl
CHF 11.00 / CHF 7.50

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate, Gemüsesalate,
Dressing nach Wahl
CHF 13.00 / CHF 8.50

Wurstsalat

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

Käsesalat

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

Wurst-Käsesalat

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

Iklämmts

mit Schinken, Fleischkäse, Salami oder Käse
CHF 6.50

WEINE

WEISSWEINE

STEIN AM RHEIN

Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein, 2020

Karin und Theo Müller, Reblage Schluecht

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

CHF 42.00 | 75cl

Chardonnay AOC, Stein am Rhein, 2020

Familien Leibacher

Eine Spezialität aus der Region, mit Melonen und Zitrusaromen.

Harmoniert mit Fisch, leichten Fleischspeisen und Käse

CHF 46.50 | 75cl

Riesling-Silvaner – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2021

Pia und David Böhni

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.

CHF 43.00 | 75cl

CHF 6.00 | 10cl

THURGAU

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

Vanillenote sowie Schmelz und Rasse.

CHF 50.00 | 75cl

WESTSCHWEIZ

Yvorne Chabois Chablais AOC, Waadt, 2019

Chasselas – Alain Parisod

Yvorne liegt im sonnenverwöhnten Anbaugebiet des Chablais am rechten Rhône-Ufer. Die Chasselastrauben profitieren vom ausgeglichenen Klima des nahen Genfersees und der typischen Föhnlage beim Tor zum Wallis.

Duftet nach zarten Blumen, im Gaumen entwickelt der Wein viel Gehalt und Eleganz. Harmoniert mit leichten Fischgerichten, Apérwein

CHF 49.00 | 75cl

ZÜRCHER WEINLAND

Stammheimer Cuvée weiss, 2019

Käthi&Ruedi Frei / Frei Weine Stammheim

Riesling Sylvaner / Seyval Blanc

Der Sommerwein: Frische, exotische Aromen, leicht süss.

CHF 44.00 | 75cl

ROTWEINE

STEIN AM RHEIN

Blauburgunder AOC, Stein am Rhein, 2021

Karin und Theo Müller, Pinot noir – Reblage Schluecht

Der Wein hat eine rubinrote Farbe, schmeckt nach dunklen Beerenfrüchten, Waldbeeren, Brombeeren und ist weich und vollmundig im Gaumen.

CHF 43.00 | 75cl

Barrique AOC, Stein am Rhein, 2018

Karin und Theo Müller, Pinot noir – Reblage Schluecht

Der Wein ist von einer tiefen rubinroten Farbe mit einem fruchtigen Wald- und Brombeeren Bouquet und samtig im Gaumen. Er wird 12 bis 15 Monate im Barrique aus Schweizer Eiche gelagert.

CHF 51.00 | 75cl

Steiner Blauburgunder – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2019

Pia und David Böhni, Pinot noir – Reblage Chäferstei
Gehaltvoller Ostschweizer Rotwein aus Blauburgunder-Trauben.
Gelungener harmonischer Körper, vollmundig, aromatisch und mit einer
rubinroten Farbe.

CHF 44.00 | 75cl

CHF 6.00 | 10cl

Cuvée E + E AOC, Stein am Rhein, 2018

Familien Leibacher

Eine gelunge Assamblage aus Blauburgunder, Dornfelder und Cabernet Dorsa
Trauben. Der samtige Wein mit dunkelrotem Beerenaroma mundet vorzüglich zu
Wild, Rind- und Schweinefleisch oder auch zu exotischen Gerichten.

CHF 48.00 | 75cl

THURGAU

Pinot Noir Barrique 2019

Schmid Weine Schlattingen

Der Pinot Noir Barrique reift während 15 Monaten in französischen Barriques
und beeindruckt mit einer intensiven, gehaltvollen Struktur. Auf dem Gaumen
präsentiert er sich als ausgewogener Pinot Noir mit Finesse und Schmelz, in der
Nase harmonisieren Vanilledüfte mit feinsten Röstaromen, abgerundet durch
langanhaltende, samtige Tannine. Ein kräftiger, dominanter Wein.

CHF 52.00 | 75cl

Merlot 2020

Schmid Weine Schlattingen

Dieser einzigartige Merlot verführt mit seiner rubinroten, intensiven Farbe und
einer spannenden, vielschichtigen Nase. Im Mittelteil dominieren grüner Pfeffer
sowie Komponenten von Pflaumen und Flieder, im Finale erfreuen milde
Röstaromen und reife Tannine. Ein echter Geheimtipp.

CHF 52.00 | 75cl

ZÜRCHER WEINLAND

Stammheimer Cuvée rot, 2021

Käthi&Ruedi Frei / Frei Weine Unterstammheim

Traubensorte: Regent / Dornfelder / Blauburgunder

Fruchtsamtiger Wein mit vielen Beerenaromen, ein hervorragender Fleischbegleiter

CHF 45.00 | 75cl

AUS DER NACHBARSCHAFT

ITALIEN

Primitivo di Manduria DOC Sessantanni 2017

Freudi di San Marzano

Traubensorte: 100% Primitivo aus mindestens 60-jährigen Rebstöcken
Der Sessantanni ist seit Jahren einer der beliebtesten Weine der Schweiz. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten in Barriques. Eignet sich hervorragend zu rotem Fleisch, Grilladen und rezenten Pastagerichten.

CHF 58.00 | 75cl

CHF 8.00 | 10cl

SPANIEN

Rioja Crianza DOCa 2016 Luis Canas

Traubensorten : 95% Tempranillo, 5% Garnacha

Rubinrote Farbe, in der Nase Noten von Balsamico und feine Nuancen von Pflaumen und Eiche. Im Gaumen geschmeidige Frucht- und Gewürzaromen mit gerösteter Eiche. Komplex und strukturiert. Ein angenehmer Abgang mit roten Früchten und einem Hauch von Eukalyptus.

CHF 48.00 | 75cl

CHF 7.00 | 10cl

5dl FLASCHEN

WEISSWEINE

	5dl	1dl
Müller Thurgau AOC, K. und Th. Müller, Stein am Rhein	CHF 23.00	CHF 5.00
Chardonnay AOC, Stein am Rhein	CHF 26.00	CHF 6.00
St. Saphorin AOC, Lavaux	CHF 22.00	CHF 4.80
Summa Summarum, Pinot Grigio, Veneto IGP (I)	CHF 21.00	CHF 4.80

2dl

Weisswein gespritzt		CHF 7.00
---------------------	--	----------

ROSÈ

	5dl	1dl
Oeil de Perdrix, Vaudois	CHF 26.00	CHF 6.00

ROTWEINE

	5dl	1dl
Blauburgunder K. und Th. Müller, Stein am Rhein	CHF 23.00	CHF 5.00
Summa Summarum, Negroamaro Puglia IGT, Apulien (I)	CHF 22.00	CHF 4.90

GETRÄNKE

APÉRO

	Vol. %			
Ramazzotti Rosato mit Prosecco und Mineral	15	2dl	CHF	11.50
Hugo	11		CHF	11.50
Aperol Spritz	11		CHF	11.50
Cynar	16.5	4cl	CHF	7.50
Campari	25	4cl	CHF	7.50
Sherry	15	4cl	CHF	7.50
Martini Bianco	15	4cl	CHF	7.50
Appenzeller	29	4cl	CHF	7.50
Sanbitter		1dl	CHF	4.50
Paes N° 1 fisch.frech.isotonisch.ohnialk.				
Zusatz inklusiv: Orangensaft oder diverse Mineralwasser				

SCHAUMWEINE

Goccia d'Oro Prosecco DOC, Treviso (I)	11	1dl	CHF	7.50
--	----	-----	-----	------

MINERAL

Offen

Henniez blau/rot, Sinalco, Coca Cola,		2dl	CHF	3.00
Citro, Shorley, Eistee Lemon, Rivella rot		3dl	CHF	4.00
		5dl	CHF	5.50

Flaschen

Henniez blau/grün		5dl	CHF	6.00
		7.5dl	CHF	9.00
Coca Cola zero, Rivella blau		3.3dl	CHF	4.50
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic		2dl	CHF	4.50

BIER

Offenausschank Falken Lager		2dl	CHF	3.50
		3dl	CHF	4.50
		5dl	CHF	6.00
Falken Lager in der Flasche		5dl	CHF	6.20
Edelfalke		3.3dl	CHF	5.00
Falken alkoholfrei		3.3dl	CHF	5.00
Quöllfrisch naturtrüb in der Bügelflasche		5dl	CHF	7.00
Falken Weizenbier		5dl	CHF	7.00
Erdinger Weissbier alkoholfrei		5dl	CHF	7.00

MOST

Möhl Saft vom Fass alkoholfrei in der Bügelflasche		5dl	CHF	5.70
Möhl Saft vom Fass trüb in der Bügelflasche		5dl	CHF	5.70
Eschenzer Süssmost		5dl	CHF	5.20

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème		CHF	4.40
Espresso		CHF	4.40
Milchkaffee		CHF	4.30
Cappuccino		CHF	4.80
Latte Macchiato		CHF	5.70
Koffeinfreier Kaffee		CHF	4.40
Doppelter Espresso		CHF	6.70
Coretto Grappa		CHF	8.20
Kaffee Luz / Fertig		CHF	6.50
Schoggi warm oder kalt		CHF	4.70
Ovomaltine warm oder kalt		CHF	4.70
Kalte Milch	2dl	CHF	3.40
Punsch alkoholfrei (Apfel oder Orange)		CHF	4.70
Tee-Rum		CHF	8.50
Tee (Fragen Sie bitte nach unserer Teekarte)		CHF	4.80

SPIRITUOSEN

	Vol. %	2cl	4cl
Thurgados	40	CHF 7.00	CHF 12.00
Sibona Grappa di Moscato	42	CHF 6.50	CHF 11.00
Sibona Grappa di Barbera	42	CHF 6.50	CHF 11.00
Hennessy fine de Cognac	40	CHF 7.00	CHF 12.00
Pflümli	43	CHF 6.50	CHF 11.00
Apricot Morand	40	CHF 6.50	CHF 11.00
Kirsch	37.5	CHF 5.50	CHF 10.00
Zwetschgen	37.5	CHF 5.50	CHF 10.00
Williams	37.5	CHF 5.50	CHF 10.00
Obstler	37.5	CHF 5.50	CHF 10.00
Kräuter	37.5	CHF 5.50	CHF 10.00
Whisky Ballantines	40		CHF 11.00
Jack Daniels	40		CHF 11.00
Appenzeller Gin	37.5	CHF 7.00	CHF 12.00
Baileys	17	CHF 6.50	CHF 11.00
Jägermeister	35	CHF 6.50	CHF 11.00
Wodka Absolut	40	CHF 6.50	CHF 11.00

Longdrinks

Bacardi Cola, Whisky Cola, Wodka Lemon, Gin Tonic	2cl mit Mischgetränk	CHF	9.50
	4cl mit Mischgetränk	CHF	14.00

Einheimische Gebrannte Wasser von Brennmeister Roland Tuchschnid

	Vol. %	2cl	4cl
Grappina	42	CHF 7.50	CHF 12.00
La vieille Prune	38	CHF 7.50	CHF 12.00
Rhygados	40	CHF 7.50	CHF 12.00
Williams	42	CHF 7.50	CHF 12.00
Old Williams	38	CHF 8.00	CHF 13.00