

# 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/Deutschland |
| Aufschnitt             | Schweiz             |
| Zander                 | Schweiz/Estland     |

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.  
Europreise berechnen wir nach aktuellem Tageskurs

## Salate

### **Gemischter Salat**

mit bunten Blatt- und Gemüsesalaten  
CHF 9.50

### **Blattsalat**

mit Kresse und Radieschen  
CHF 8.50

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

## Suppen

### **Tagessuppe**

bitte fragen Sie nach unserer Tagessuppe  
CHF 12.00

### **Steiner Rieslingsuppe**

mit Kräutercroutons und Rahmhaube  
CHF 14.00

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

getoastetes Brot mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern  
CHF 14.50

### **Falsche Weinbergschnecken Thurgauer Art**

Gegrilltes Rindfleisch, gratiniert mit frischen Kräutern  
und Knoblauch, serviert mit Toastbrot  
CHF 25.50

## **Knusprige Flammkuchen**

### **Flammkuchen Classic**

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

CHF 16.50

### **Flammkuchen Thurgau**

mit Crème fraîche, Thurgauer Käse, Kartoffeln und Hampi`s Wildsawwürstli

CHF 17.50

### **Flammkuchen Rucola**

mit Crème fraîche, Cherry Tomaten, mariniertem Rucola und Parmesan

CHF15.50

**Unsere Flammkuchen bieten wir auch „zum Mitnehmen“ an.**

## **Fitness-Teller mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten**

### **Salatteller**

CHF 15.50

### **mit Pouletbrust**

CHF 28.50

### **mit Schweinssteak vom Nierstück**

CHF 33.00

### **mit Zanderknusperli**

CHF 33.00

### **mit Wildschwein-Burger**

CHF 26.50

### **mit paniertem Schweinsschnitzel**

CHF 29.00

### **mit Schweins Cordon-bleu**

CHF 34.50

## **Landgasthof Klassiker**

### **Paniertes Schweinsschnitzel**

mit Pommes frites, saisonalem Gemüse und Zitrone  
CHF 29.00

### **Hausgemachte Zander-Knusperli**

mit Sauce Rémoûlade, Pommes frites und Zitrone  
CHF 33.00

### **Klassisches Schweins Cordon-bleu**

gefüllt mit Bauernschinken und Müller Thurgau-Käse,  
Pommes frites, saisonales Gemüse und Zitrone  
CHF 34.50

### **Wildschwein Burger**

mit Cocktailsauce, Raclettekäse, Zwiebelschmelze,  
Tomaten, Speck und Pommes frites  
CHF 26.50

### **Poulet-Casmir**

geschnetzelte Pouletbrust an leicht pikanter Currysauce  
mit Trockenreis und Früchten  
CHF 34.00

### **Gebackener Camembert**

mit Preiselbeer-Birne und Salatbouquet  
CHF 26.50

## **Speziell für unsere Kids**

### **Peter Pan-Teller**

Tomatenspaghetti mit Reibkäse

CHF 14.00

### **Scooby Doo-Teller**

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

CHF 15.00

### **Arielle-Teller**

Zanderknusperli mit Sauce Rémoûlade, Pommes frites und Zitrone

CHF 15.00

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

## **STAMMTISCHKARTE**

### **Hampi`s Wildsauwurstli**

auf dem Holzbrett serviert, mit grobem Apfelsenf und Huusbrot  
CHF 13.00

### **Landgasthof Plättli**

mit Aufschnitt, Käse, Gurken, Tomaten, Silberzwiebeln und Huusbrot  
auch für zwei Personen geeignet  
CHF 25.50

### **Blattsalat**

mit bunten Blattsalaten, Kresse und Radieschen,  
Dressing nach Wahl  
CHF 8.50

### **Gemischter Salat**

bunte Blattsalate, Gemüsesalate,  
Dressing nach Wahl  
CHF 9.50

### **Wurstsalat**

mit aufgeschnittenem Cervelat, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten  
einfach CHF 14.50  
garniert CHF 19.50

### **Käsesalat**

mit geraffeltem Käse, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten  
einfach CHF 14.50  
garniert CHF 19.50

### **Wurst-Käsesalat**

mit aufgeschnittenem Cervelat, geraffeltem Käse, Zwiebelringen,  
Gurken und Tomaten  
einfach CHF 17.50  
garniert CHF 21.50

### **Iklämmts**

mit Schinken, Fleischkäse, Salami oder Käse  
CHF 6.50

## **WEINE**

### **WEISSWEINE SCHWEIZ**

#### **Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein**

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 43.00 | 75cl

#### **Chardonnay AOC, Stein am Rhein**

Familien Leibacher

Eine Spezialität aus der Region, mit Melonen und Zitrusaromen.

Harmoniert mit Fisch, leichten Fleischspeisen und Käse

CHF 48.00 | 75cl

#### **Riesling-Silvaner – Aus alten Reben, Stein am Rhein**

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 44.00 | 75cl

CHF 6.50 | 10cl

#### **Chardonnay Barrique**

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 56.00 | 75cl

#### **Yvorne Chabois Chablais AOC, Waadt**

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, Apérowein

CHF 49.00 | 75cl



## **ROTWEINE SCHWEIZ**

### **Blauburgunder AOC, Stein am Rhein**

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 44.00 | 75cl

### **Steiner Blauburgunder – Aus alten Reben, Stein am Rhein**

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 45.00 | 75cl  
CHF 6.50 | 10cl

### **Cuvée E +E AOC, Stein am Rhein**

Familien Leibacher  
Eine gelungene 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 49.00 | 75cl

### **Pinot Noir Barrique**

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 55.00 | 75cl

### **Merlot**

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 56.00 | 75cl

## **Chlosterschatz ROT**

Schmid Weine Schlattingen

Die kleinbeerigen Maréchal Foch Trauben mit sehr hohem Zuckergehalt verleihen diesem Wein eine kräftige, dunkelrote Farbe und südländischen Charme. Seine vielschichtige Aromatik ist geprägt von Brombeeren und Dörrfrüchten, im Abgang dominiert ein warmer, fülliger Schmelz. Ein rubinroter Schatz.

CHF 49.00 | 75cl

## **AUS DER NACHBARSCHAFT**

### **Primitivo di Manduria DOC Sessantanni**

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 49.00 | 75cl

CHF 7.50 | 10cl

### **Rioja Crianza DOCa 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 49.00 | 75cl

CHF 7.50 | 10cl

## 5dl FLASCHEN

### WEISSWEINE

|   | 5dl       | 1dl      |
|---|-----------|----------|
| Müller Thurgau AOC, K. und Th. Müller, Stein am Rhein | CHF 23.50 | CHF 5.00 |
| Chardonnay AOC, Familien Leibacher Hemishofen         | CHF 27.50 | CHF 6.00 |
| St. Saphorin AOC, Lavaux                              | CHF 22.00 | CHF 4.80 |
| Summa Summarum, Pinot Grigio, Veneto IGP (I)          | CHF 22.00 | CHF 5.00 |

### 2dl

|                     |  |          |
|---------------------|--|----------|
| Weisswein gespritzt |  | CHF 7.50 |
|---------------------|--|----------|

### ROSÈ

|   | 5dl       | 1dl      |
|---|-----------|----------|
| Steiner Rosé, A. und A. Bieri, Hemishofen | CHF 23.00 | CHF 5.00 |

### ROTWEINE

|  | 5dl       | 1dl      |
|--|-----------|----------|
| Blauburgunder K. und Th. Müller, Stein am Rhein    | CHF 23.50 | CHF 5.00 |
| Blauburgunder, Familien Leibacher, Hemishofen      | CHF 25.00 | CHF 5.50 |
| Summa Summarum, Negroamaro Puglia IGT, Apulien (I) | CHF 22.50 | CHF 5.00 |

## GETRÄNKE

### APÉRO

|                | Vol. % |     |     |       |
|----------------|--------|-----|-----|-------|
| 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  |

**Zusatz inklusiv: Orangensaft oder diverse Mineralwasser**

|  |  |      |     |      |
|--|--|------|-----|------|
| Paes N° 1 frisch. frech. isotonisch. ohn ialk. |  | 33cl | CHF | 6.50 |
|--|--|------|-----|------|

### 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 | 4.80 |
| 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 | 6.40 |
| 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     | 4.50 |
| Espresso                                       | CHF     | 4.50 |
| Milchkaffee                                    | CHF     | 4.80 |
| Cappuccino                                     | CHF     | 5.00 |
| Latte Macchiato                                | CHF     | 6.00 |
| Koffeinfreier Kaffee                           | CHF     | 4.50 |
| Doppelter Espresso                             | CHF     | 6.70 |
| Coretto Grappa                                 | CHF     | 8.20 |
| Kaffee Luz / Fertig                            | CHF     | 6.50 |
| «Camper Kafi» mit vieille Prune und Schlagrahm | CHF     | 6.80 |
| Schoggi / Ovomaltine warm oder kalt            | CHF     | 4.80 |
| Kalte Milch                                    | 2dl CHF | 3.60 |
| 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 |