

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

Nüsslisalat

mit sautierten Pilzen und Speckstreifen

CHF 14.00

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

Suppen

Tagessuppe

bitte fragen Sie nach unserer Tagessuppe

CHF 12.00

Sellerie-Apfelcrèmesuppe

mit caramelisierten Maronistücken

CHF 13.00

Kürbisrahmsuppe

mit Kürbiskernöl und Kernen

CHF 13.00

Landgasthof Klassiker

Chäas-Spätzli

mit Müller Thurgauer Käse, Röstzwiebeln und Öpfelmues
CHF 22.50

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites, saisonalem Gemüse und Zitrone
CHF 29.00

Hausgemachte Zander-Knusperli

mit Sauce Rémooulade, 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

Gebratene Pouletbrust

Chäas-Spätzli mit Müller Thurgauer Käse
CHF 29.50

Kalbsgeschnetzeltes

an Apfelrahmsauce, Pilze, Quarkspätzli und herbstliches Gemüse
CHF 42.00

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
CHF 15.50

Unsere Flammkuchen bieten wir auch „zum Mitnehmen“ a

Wildgerichte

Wildschwein Burger

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

CHF 26.50

Traditioneller Rehpfeffer

mit Quarkspätzli, Speckstreifen, Pilzen und herbstlichem Gemüse

CHF 32.50

Zarte Rehschnitzel Mirza

mit Wildrahmsauce, Preiselbeer-Apfel, Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse

CHF 36.50

Geschnetzeltes Rehnüssli

an sämiger Wildrahmsauce, Quarkspätzli und herbstliches Gemüse

CHF 34.50

Vegetarischer Herbstteller

mit Quarkspätzli, Rahmsauce, Preiselbeer-Apfel und herbstlichem Gemüse

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 Wildsauwürstli

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 Auslese

Schmid Weine Schlattingen
In diesem Pinot Noir vereinen sich unsere besten Trauben von besonders
sonnenverwöhnten Lagen. Niedrige Erträge im Rebberg schaffen spannende,
komplexe Aromen und einen vielschichtigen Gaumen. Ein Hauch von gedörrten
Früchten und Mokka in der Nase. Ein ausdrucksvoller Pinot Noir.
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 58.00 | 75cl

Chlosterschutz 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

Traubensorte: 100% Primitivo

Ein wunderschönes, dichtes Rot mit violetten Spiegelungen. Das Bouquet ist intensiv mit Aromen von roten Früchten wie Himbeeren und Kirschen, sowie Vanille. Im Geschmack vollmundig, angenehm und samtig, mit einem lang anhaltenden Finale.

CHF 46.00 | 75cl

Rioja Vega, Crianza edición limitada Rioja Doca

Traubensorte: Tempranillo, Graciano und Mazuelo

Helles und klares Rubinrot. In der Nase ein Aromenpotpourri von reifen, schwarzen Früchten, mit Gewürznoten, Eukalyptus und einer dezenten, toastigen Note. Dichte Gaumenstruktur gepaart mit einer leichten Mineralität und schwarzfruchtiger Aromatik.

CHF 49.00 | 75cl

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
Primitivo Puglia IGP, Italien	CHF 23.50	CHF 5.00
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