

lich Willkommen

Wir freuen uns, Sie heute bei uns im Hecht begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen bei der Auswahl Ihrer Mahlzeit viel Spass.

Wir verarbeiten in unserem Betrieb soweit als möglich naturbelassene Produkte aus unserer nächsten Umgebung. So kaufen wir Kartoffeln und verschiedene Gemüse bei Familie Hug auf dem Hof Wiesengrund in Lanzenneunforn. Die Eier legen uns die glücklichen Hennen auf dem Sonnenbühl bei Ammenhausen. Unsere Fische sprangen in die Netze von Hans Ribi und Martin Dietrich am Untersee und Erwin Fischer am Bodensee. Frischfleisch und Wurstwaren stammen zum grössten Teil aus der Produktion der „I bi guet,“- Metzgerei Stäheli in Frauenfeld. Früchte und Gemüse erhalten wir von Hans Elber

in Mammern, der jeden Tag auf dem Grossmarkt in Zürich, bei seinen ausgesuchten Lieferanten, frisch einkauft. Bäckermeister Jakob Weber liefert uns jeden Tag mit frischen Backwaren - und wenn der Chef Zeit und Lust hat bäckt er das Brot sogar selbst, mit feinsten Mehlen der Mühle Bachmann in Willisdorf.

*Achtung Neu !!!! Einzelne Suppen und Gerichte können wir Ihnen jetzt **glutenfrei** anbieten.*

Und so wünschen wir Ihnen mit gutem Gewissen

rächt en guete

Brigitte und Hans-Rudolf Dietrich
und unsere aufgestellten Mitarbeiter

Der Bundesrat hat beschlossen! - Wir deklarieren

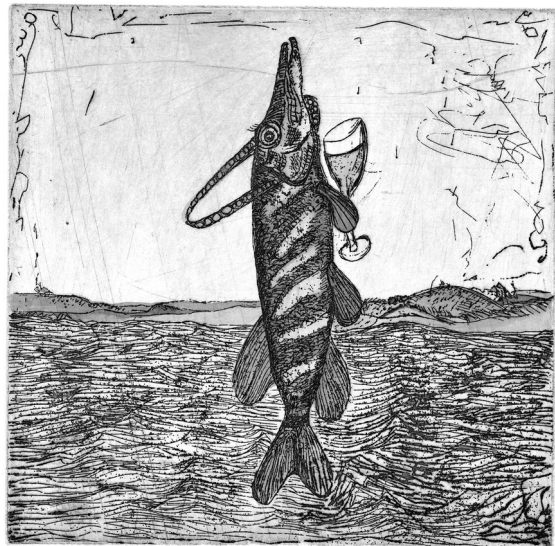
Felchenfilets ausschliesslich aus dem Bodensee/Untersee,
Saiblingfilets aus der Zucht von Martin Dietrich Öhningen,
Egli- und Zanderfilets importiert (Osteuropa).
Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Poulet und Wurstwaren aus der Schweiz.
Eier vom Hof Sonnenbühl in Ammenhausen

Üsen Huusapero



Apfelbowle das Glas Fr. 7.00

UNSERE HAUSMARKE



Apero ohne Alkohol:

Sanbitter 1 dl Fr. 6.80

Crodino 1 dl Fr. 6.80

Üse Huuswyy

MONT-SUR-ROLLE

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

50cl e

JEAN ET PIERRE TESTUZ
SA
TREYTORRENS EN DÉZALEY

12% vol.

Mont sur Rolle 5 dl Fr. 20.50

Alltagsweine im Offenausschank

<i>Weissweine</i>	1 dl Fr.	5 dl Fr.
OSTSCHWEIZER Müller Thurgau <i>Weinkellereien Rutishauser AG, Scherzingen</i>	3.90	19.50
GROPP Müller Thurgau vom Untersee 2009 <i>Weinkellereien Rutishauser AG, Scherzingen</i>		24.50
STAMMHEIMER Müller Thurgau <i>Weinbau Frei zur Delle, Stammheim</i>	4.30	21.50
ISELISBERGER CUVÉE WEISS leicht süsslich <i>Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen-Buch</i>	5.00	25.00
MONT-SUR-ROLLE AOC UNSERE HAUSMARKE <i>Jean et Pierre Testuz S.A., Treytorrens</i>	4.10	20.50
EPESES <i>Jean et Pierre Testuz S.A., Treytorrens</i>	5.30	26.50
CHARDONNAY CALIFORNIA <i>Silverplain Farm Bakersfield</i>	4.70	23.50

<i>Roséweine</i>	1 dl Fr.	5 dl Fr.
FEDERWEISS STAMMHEIM <i>Weinbau Frei zur Delle, Stammheim</i>	4.40	22.00
ROSATO OLEANDRO <i>Nüesch, Balgach</i>	4.10	20.50

<i>Rotweine</i>		
STEINER Blauburgunder <i>Weinkellereien Rutishauser AG, Scherzingen</i>	4.00	20.00
STAMMHEIMER LANDENBERGER 09 <i>Ruedi Frei, Stammheim</i> (Flaschenwein)	5 dl	26.50
ISELISBERGER CUVÉE <i>Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen-Buch</i>	4.30	21.50
ISELISBERGER DUETTO <i>Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen-Buch</i> (Flaschenwein)	5 dl	25.50
DÔLE AOC <i>Cave St. Pierre, Chaumoson</i>	4.30	21.50
MERLOT DEL TICINO <i>Weinkellereien Rutishauser AG, Scherzingen</i>	4.30	21.50
CHIANTI CLASSICO DOC 2007 <i>Villa Trasqua, Nüesch, Balgach</i>	4.70	23.50
PRIMITIVO SENZA PAROLE 2009 <i>Master Campin, Amabile</i> (Flaschenwein)	5 dl	27.50
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2007 <i>Cantina sociale del Valpantena</i> (Flaschenwein)	5 dl	37.00
CABERNET MERLOT Golden Hill <i>Weinkellereien Rutishauser AG, Scherzingen</i>	4.70	23.50
RIOJA ARTACHO CRIANZA 2007 <i>Weinkellereien Rutishauser AG, Scherzingen</i> (Flaschenwein)	5 dl	28.50

Öppis voruus

Tortelloni	1/2 Portion	CHF 12.50
Zanderfilet	mit Mandeln	CHF 15.50
Bündnerfleisch		CHF 14.50

E heissi Suppe

Tagessuppe	solang's hät	CHF 6.50
Oxtail clair	mit Sherry	CHF 9.50
Rieslingschaumsuppe		CHF 9.50
Tomatencrèmesuppe	m. Gin	CHF 9.50

E paar Vitaminli ?

Bunter Blattsalat		CHF 7.80
Gemischter Salat		CHF 8.80
MINI—Gemischter Salat		CHF 7.80
Tomatensalat	mit Zwiebeln	CHF 9.80
Crevettenspiessli	gebraten asiatisch gewürzt mit Salatbukett	CHF 16.50

Vegi—ohni Fleisch

Tortelloni Prezzemolo		CHF 18.50
<i>mit Spinat/Ricottafüllung an Peterlirahmsauce</i>		
Vegi-Rösti		CHF 18.50
<i>mit frischem Gemüse umlegt</i>		
Gemüseteller mit Ei		CHF 18.50
Kräuteromelett		CHF 14.80
<i>3 Eieromelett mit frischen Kräutern</i>		



Unsere Menus für die Kleinen mit Dessert	CHF 14.50
Paniertes Schweinsschnitzel und Pommes frites	
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Nüdeli	
Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln	
Portion Pommes frites mit Ketchup	CHF 7.00

En feine Fisch - guet und liecht verdaulich

Felchenfilets Haus-Art

in Ei gewendet, gebraten, Salzkartoffeln, Sauce Tartare

mini CHF 25.50 maxi CHF 34.80

Felchenfiletstreifen Provençale

mit Knoblauch und feinen Kräutern, Salzkartoffeln

mini CHF 25.50 maxi CHF 34.80

Felchenfilets Thurgauer-Art

*gebraten, an leichter Champignonsauce
mit mildem Rahmkäse überbacken, Salzkartoffeln*

mini CHF 28.50 maxi CHF 37.80

Felchenfilets Café de Paris

*mit hausgemachter Café de Paris Sauce,
Salzkartoffeln*

mini CHF 26.50 maxi CHF 36.00

Felchenfilets Reichenau

*gebraten, mit vielen frischen Gemüsen umlegt
dazu Petersilienkartoffeln*

ab 2 Personen pro Person CHF 41.80

Eglifilets Haus-Art

in Ei gewendet, gebraten, Salzkartoffeln, Sauce Tartare

mini CHF 31.50 maxi CHF 40.50

Eglifilets Mandeln

gebraten, mit gerösteten Mandeln belegt, Salzkartoffeln

mini CHF 31.50 maxi CHF 40.50

Saiblingfilet Méunière

gebraten, mit nussbrauner Butter, Salzkartoffeln

mini CHF 27.00 maxi CHF 36.80

Portion Blattspinat

als Beilage

CHF 7.80

Ganze Fische je nach Fang

*Gebraten, mit nussbrauner Butter
Salzkartoffeln*

ab CHF 34.50



Gemüse und Fischfilet

Frisches Gemüse, Petersilienkartoffeln und ein kleines Fischfilet

CHF 26.80

Fisch-Chnusperli

knusprig gebacken mit Kartoffeln

CHF 26.80

Chnusperli -Salat

knusprig gebacken mit buntem Blattsalat

CHF 26.80

Zanderfilets Mandeln

gebraten, mit gerösteten Mandeln belegt, Salzkartoffeln

mini CHF 27.00 maxi CHF 36.80

Zanderfilets Arenenberg

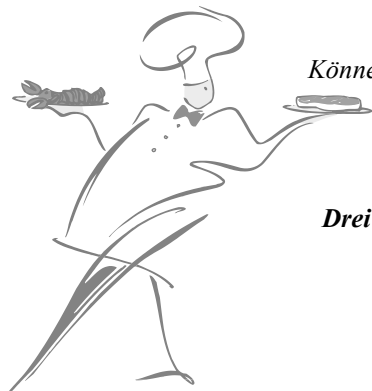
gedämpft, auf leichter Riesling-Estragon Sauce, Reis

mini CHF 29.80 maxi CHF 39.80

Zanderfilets Louisiana

gebraten, mit Bananen- und Tomatenwürfeln, Reis

mini CHF 27.00 maxi CHF 36.80



Können Sie sich nicht für ein Fischgericht entscheiden, überlassen Sie dem Küchenchef die Auswahl, bestellen Sie das

Fischmenu Patron

Drei verschiedene Musterli aus unserem Angebot an Fischgerichten, zusammengestellt je nach Laune des Chefs

ab 2 Personen pro Person CHF 48.50

Das Fischmenu servieren wir mittags bis 13:30 Uhr und abends bis 20:30 Uhr



Gluschtigi Tellergricht

Schnitzel paniert

Schweinschnitzel vom Nierstück, Pommes frites

CHF 20.50

Steak mit Café de Paris Sauce

Schweinssteak vom Grill, Pommes frites

CHF 26.80

Cordon bleu maison

Schweinschnitzel mit Speck und Käse gefüllt, Pommes frites

CHF 26.80

Zigeunerschnitzel

Schweinschnitzel an Paprikasauce, Pommes frites

CHF 26.80

Fleischkäse gebraten mit Pommes frites

CHF 16.80

Gemüse und Pouletbrüstli

Gemüseteller und ein gebratenes Pouletbrüstli

CHF 26.80

Wiener-Teller

Kalbsschnitzel paniert, Pommes frites

CHF 27.50

Rahmschnitzel mit Champignons

Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Nudeln

CHF 28.50

Tagesgemüse als Beilage

5 Sorten

CHF 8.50



Traditionell - aber immer beliebt

Emincé Maître René

von Hand geschnetzeltes Kalbfleisch an Cognac -Rahmsauce, Rösti

CHF 36.80

Cordon bleu garniert

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites, Gemüse

CHF 38.80

Rindsfilet (CH) mit Sauce Café de Paris

Frische Gemüse, Pommes frites

CHF 53.50

Thurgauer Steak

Schweinssteak mit Tomate, Käse und Pilzrahmsauce, Nudeln

CHF 31.50

Aus der kalten Küche

Portion Bündnerfleisch	CHF 21.80
Landrauchschinken	CHF 15.50
Speck geräucht <i>am Stück oder geschnitten</i>	CHF 10.50
Fleischkäse am Stück	CHF 8.80
Käse gemischt (4 Sorten)	CHF 15.80



z'Vieri-Plättli	CHF 19.80
Bündnerfleisch, Bauernschinken, Käse	
Sandwich mit Schinken oder Käse	CHF 6.50
Wurst-Käse-Salat	CHF 13.50
Wurstsalat garniert	CHF 13.50
Thonsalat garniert (Thunfisch)	CHF 16.80
Salatteller mit gekochtem Ei	CHF 16.80
Gekochter Schinken auf Salatteller	CHF 17.80

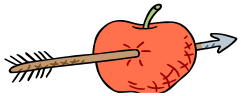
Aus dem Suppentopf:

Tagessuppe

CHF 6.50

Gulaschsuppe

CHF 9.50



Echt schweizerisch :

Fleischkäse mit Spiegelei

CHF 11.80

Röstitaler mit Spiegelei

CHF 11.80

Schinken-Käse Toast

CHF 7.00

mit Putenschinken

Beilagen

Nudeln oder Gemüsereis

CHF 4.50

Pommes frites

CHF 7.00

Bunter Blattsalat

CHF 7.80

Gemischter Salat

CHF 8.80

....Fleisch oder Fisch und Salat :

Sportler-Teller

CHF 25.80

Schweinschnitzel vom Grill auf buntem
Salatteller

Fitness-Teller

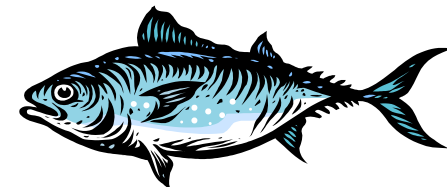
CHF 29.80

Kalbsschnitzel vom Grill auf buntem
Salatteller

Rindsfilet vom Grill

CHF 44.50

mit gemischtem Salat



Fischfilets je nach Fang

CHF 29.80

mit gemischtem Salat und Remouladen-Sauce

Fisch-Chnusperli im Chörbli

CHF 22.80

Remouladensauce