

SPEISEKARTE

PHILOSOPHIE

VON HIER - FÜR HIER, das wird bei uns gross geschrieben.

Unsere Zutaten sind so lokal wie möglich. Am liebsten aus den umliegenden Gemeinden und familiären Betrieben. Und nebst den einzelnen Komponenten, verbinden auch die Gerichte und Rezepte den See und die wundervolle Ostschweiz.

Nicht leises Zeltgeflüster, sondern ein lauter Lobesgesang an den Bodensee und die wunderschöne Thurgauer Region am Wasser - das ist das „Strandbad Restaurant Toller Hecht“. Und weil dieser Betrieb unsere Herzensangelegenheit ist, hechten wir von Herzen gern für Sie! Herzlich Willkommen & en Guetä!

LENA & SÄMI





ZUM STARTEN UND TEILEN

Saisonsuppe

8.50

Saisonsalat

8.50

mit hausgemachte Crôutos & Chernli

Flammkuchen Klassisch

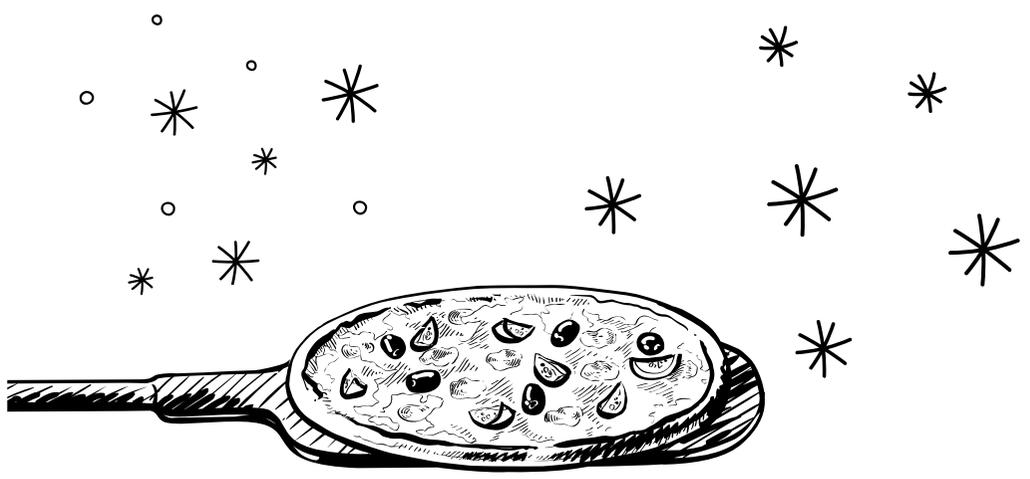
19.50

Zwieble & Speck

Flammkuchen Vegichlaus

19.50

Zwieble, Lauch, Appenzeller Käse & Öpfel



*

*

*

*

*

FÜR KLEINE HECHTE

«ist mir egal»

11.-

Schweizer Pouletknusperli mit Pommes

«hab keinen Hunger»

9.-

3 Chässchnitte mit Öpfelmues zum dunkle

«weiss nicht»

15.-

Fischknusperli mit Pommes

Die Kinderspeisen sind exklusiv für unsere kleinen Gäste gedacht. Für die Grossen verlangen wir einen Aufpreis von CHF 4.50 für jedes Kindergericht.



CHÄS & LUSTIGS ZUM DÜNKLE

Stübli-Fondue (200g)
klassisch von Appenzeller, mit Brot & Essiggemüse

27.-

Öpfel-Fondue (200g)
mit Most & Öpfelstückli

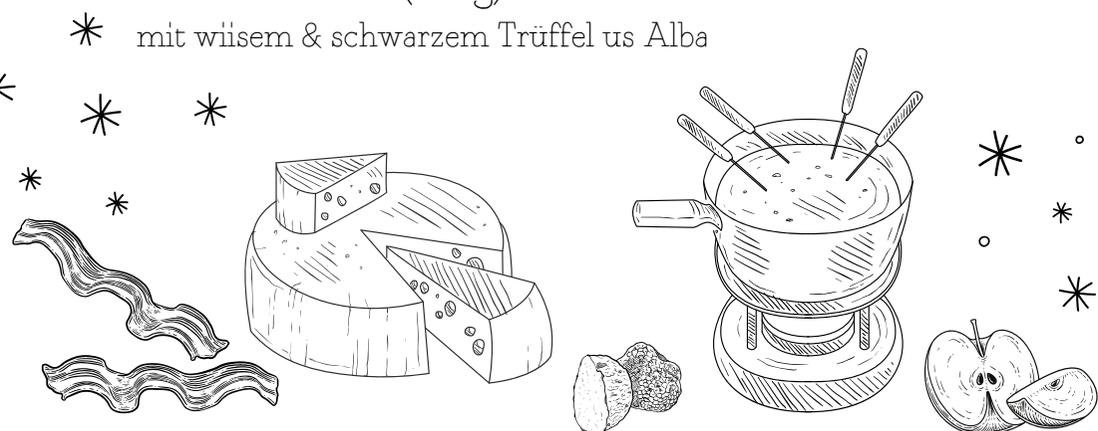
28.50

Platzhirsch-Fondue (200g)
mit gräuchertem Schwarzwälderspeck

33.-

Trüffel-Fondue (200g)
mit wüsem & schwarzem Trüffel us Alba

39.50



All Chäsfondue chömed mit Brot zum dünkale & sälbergmachtem Essiggmües

*

*

*

*

*

Portion Härdöpfel

+5.-

Chnobli oder Peperoncini drii

+2.-

Öpfelmues dezuä

+3.-

Fondue-Kirsch zum dünkale,
Urs Hecht 10cl 40% Vol

14.-

Fleischbölleli

+9.-

fascht wiä Cheesburger zum dünkale

Pouletchnusperli
en (Chinder)Traum

+9.-

Falafel
Orient im Caquelon

+9.-

Öpfel & Birreschnitz

4.-



FLEISCH, FISCH & MEH

Fondue Chinoise ohni Bode oder "à discrétion" 62.-
Angus Rind, Kalb, Schwein & Poulet

Fondue Chinoise (240g) 42.-
Angus Rind, Kalb, Schwein & Poulet

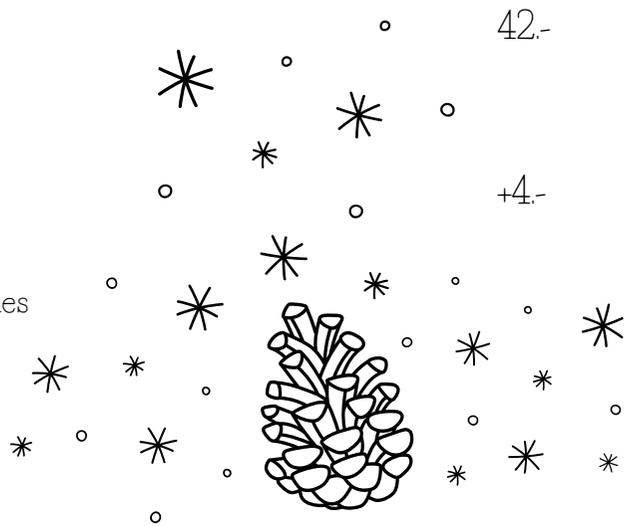
Gmües in Topf +4.-

Dezüä git's huusgmächti Söseli & Pommes

Zuschlag für eine zweite oder Trüffelpommes als Beilage +3.50

Portion Pommes 6.50

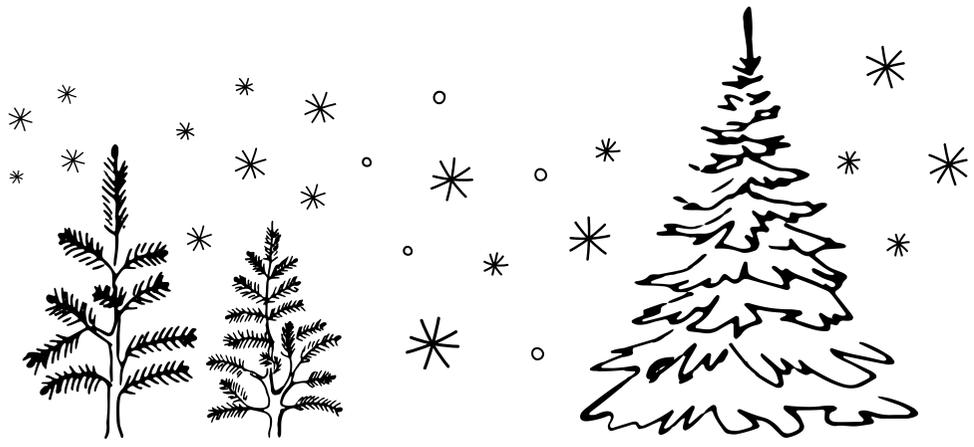
Portion Trüffelpommes 8.50



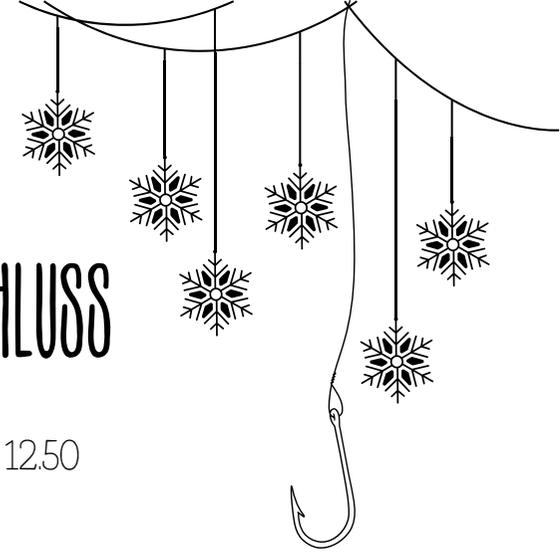
Forellenknusperli BIO Zucht 27.-
dezüä entweder Pommes oder Salat & Tartarsauce
Güfel Forelle usem Vorarlberg im Bierteig vo Gsell Spezialitätè

Schwiizer Pouletflügeli im Körbli 21.-
dazu entweder Pommes, Salat oder Gemüse

Matrosen-Burger 21.-
Veggi-Plätzli, dazu Pommes oder Salat



S'BESCHTE GHUNNT ZUM SCHLUSS



Lauwarmes Schoggichüechli 12.50
mit Vanille-Glacé von Tomela

Apfelstrudel mit Vanillesauce & Rahm 13.50
Kugel Glacé von Tomela dazu +3.50

Lebkuchen 9.50
von Lena selbstgemacht & mit Rahm

Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm 11.50

Rahmglace von Tomela 3.80

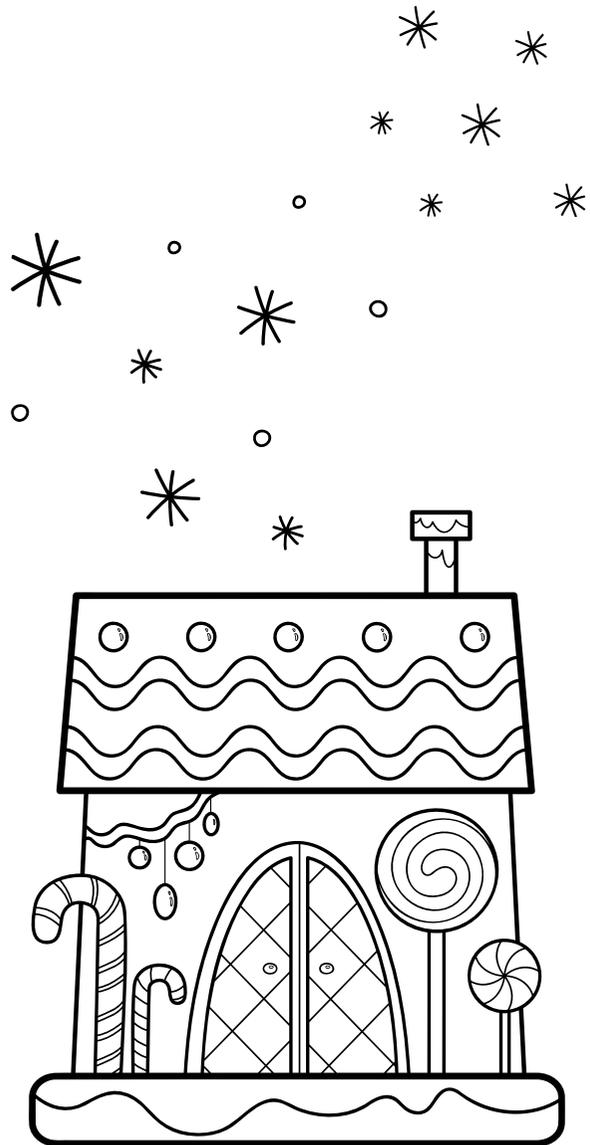
Vanille, Schoggi, Caramel-Mürbel, Mocca, Haselnuss
mit Schokosplitter, Joghurt mit Beerli

Fruchtglace von Tomela 3.80

Apfel, Erdbeer, Himbeer, Zwetschge

Mit Rahm +1.50

Mit Schuss +6.-



DEKLARATION



VON HIER - FÜR HIER, das wird bei uns gross geschrieben.

Fleisch: Schweiz / Speck: Schwarzwald DE / Wild: Österreich
Fisch: Schweiz / Forellenknusperli: Vorarlberg AT & Schweiz
Poulet: Schweiz

Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.



Bei Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen, Wünschen und allem was sonst nach Auskunft verlangt, fragen Sie bitte. Unser Serviceteam kennt sich aus.
Viele Gerichte können auf Wunsch auch in kleinen Portionen serviert werden.