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 Snacken

Huusgmachts Chnoblibrot	8.-
Gmües im Glas mit Chrüterdipp	9.-

Zum Starten

Saisonsuppe beim Service erkunden, wir wissen Bescheid	8.50
Saisonsalat	7.50
Winter-Frühling-Salat Randen an Radieslivinaigrette & Meerrettich-Hüttechäs	14.50
Wurst-Käse Salat	16.80
Käse Salat	17.80
Wurst Salat	15.-
+ Garniert	+4.50
Tatar vom Rind (70g / 140g) dazu hausgemachtes Chnoblibrot	18.50 / 29.50

Zum Starten und Teilen

Salatschüssel, bunt garniert	12.-
Für Zwei Gäste	+7.50

Ergänzungen auf der Salatschüssel:

Ei	+2.-
Kerne Mix	+3.-
Randen	+4.-
Feta	+6.-
Falafel	+8.-
Gebratener Schwarzwälder Speck	+9.-
Pouletbrust-Streifen	+13.-
Swiss Lachsknusperli (100g)	+12.-
Forellenknusperli BIO Zucht (80g)	+14.-

Flammkuchen Klassisch Zwiebeln & Speck	19.50
Flammkuchen Kikiriki Pouletbrust, Lauch & Appenzeller Käse	24.50
Flammkuchen Vierwaldstättersee Geräucherte Felchen, Zwiebeln & Dill	21.50
Flammkuchen Thurgovia Feta, Zwiebeln & Apfel	19.50
Flammkuchen Kunterbung was an Gemüse grad Saison hat	18.50

Alle Flammkuchen können laktosefrei mit Olivenöl statt Crème Fraîche bestellt werden

Fisch

Forellenknusperli BIO Zucht (200g) 32.50
mit hausgemachter Tartarsauce
Güfel Forellen aus dem Vorarlberg im Bierteig von Gsell Spezialitäten

Forellenknusperli BIO Zucht (120g) 27.-
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse & Tartarsauce
Güfel Forellen aus dem Vorarlberg im Bierteig von Gsell Spezialitäten

Lachsknusperli Swiss Lachs Zucht, Lostallo Schweiz (200g) 27.50
mit hausgemachter Tartarsauce

Lachsknusperli Swiss Lachs Zucht, Lostallo Schweiz (120g) 22.50
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse & Tartarsauce

Tolles Hechtfilet aus dem Bodensee 34.-
mit Marsala & Kräuterbutter,
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

Vogel

Schwiizer Pouletflügeli im Körbli 19.50
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

Schwiizer Pouletspiess (200g) 28.50
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

Fleisch

Nature Schnitzel vom Apfelschwein (2 Stk. / 3 Stk.) 22.50 / 27.50
mit Kräuterbutter, dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

Cordon bleu klassisch, mit Raclettekäse 28.50
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

Spiess vom Schwiizer Angus Rind (180g) 36.-
würzig mariniert, dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

Captain's Burger 24.50
Schweizer Rind mit Raclettekäse & Röstzwiebeln,
dazu entweder Pommes oder Salat

Schnitzelbrot mit hausgemachter Cocktailsauce 15.50
Apfelschwein vom Bettenhof in Friltschen TG

Veggi

Falafel Fajita Style 21.50
Fladenbrot, frisches Gemüse & Joghurtsauce

Badi-Fondue (200g) 24.50
klassisch von Appenzeller, mit Brot & Essiggemüse
mit Chnobli +2.-
mit Schwarzwälder Speck +6.-

Käsespätzle nach Meersburger Art 22.50
und mit Röstzwiebeln garniert
mit Schwarzwälder Speck +5.-
mit Öpfelmues à la Thurgau +2.-

Mehr als nur Beilage

Portion Pommes	7.-
Portion Trüffelpommes	9.50
Portion Ofengemüse	9.-

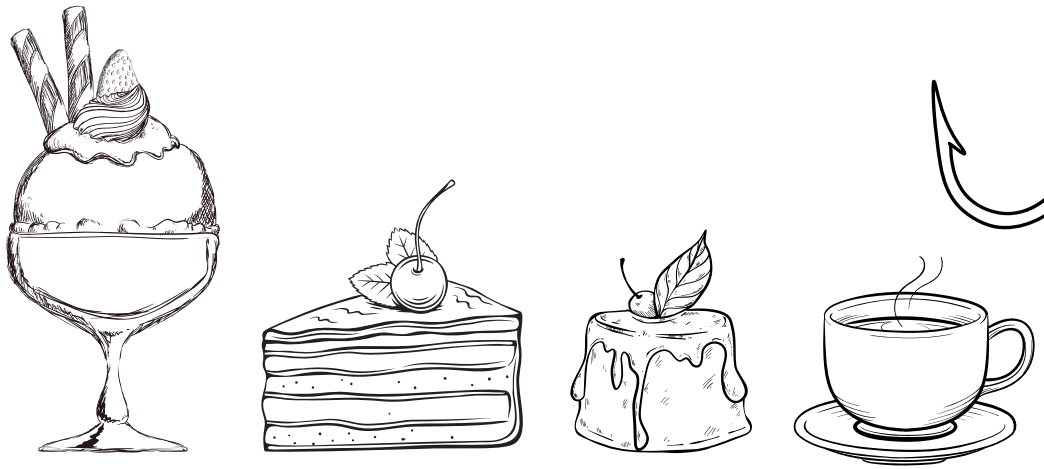
Für kleine Hechte

«isch mir egal» Schweizer Pouletknusperli mit Pommes	10.50
«ha käi Hunger» 3 Schinken-Käse Toast	6.-
«ich wot nüüt» Rahmspätzli mit Apfelmus	10.50
als Käsespätzli	+3.-
«säg du» Penne an hausgemachter Tomatensauce	10.50
«weiss nöd» Lachssknusperli mit Pommes	14.50
«ich wott au» Platte für 2 Kids mit Schweizer Pouletnuggets, Lachsknusperli & Pommes	19.-
«die sind denn fein» Öpfel- und Gurkeschnitz mit Chrütersalz & Aromat zum selber streuen	6.50

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

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Lauwarmes Schoggichüechli mit Joghurt-Waldbeer-Glacé von Tomela	14.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce & Rahm	13.50
Kugel Glacé von Tomela dazu	+3.-
Aargauer Rüeblichueche von Lena selbstgemacht & mit Rahm	9.-
Meringue und Schlagrahm	6.50



COUPES & GLACÉ

Coupe Dänemark Vanille-Glace mit Schokosauce und Rahm	13.50
Coupe Wölkchen Joghurt-Waldbeeren Glacé, Meringues & Rahm	13.50
Coupe Säntis Vanille- und Mocca-Glace, Säntis-Cream Likör und Rahm	15.50
Coupe Bodensee Vanille-Glace mit Espresso und Rahm	8.-

Alle Coupes sind auch als «Knirps»
erhältlich für -2.- (je 1 Kugel weniger)

RAHMGLACE VON TOMELA 3.80

Vanille, Schoggi, Caramel-Mürbel, Mocca,
Stracciatella. Haselnuss mit Schokosplitter
Joghurt-Waldbeer

FRUCHTGLACE VON TOMELA 3.80

Apfel, Erdbeer, Himbeer, Rhabarber, Zwetschge

Mit Rahm	+1.50
Mit Schuss	+6.-

DEKLARATION

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

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

Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% 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.