

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 Chnolibrot 8.-

ZUM STARTEN

Saisonsuppe 8.50
beim Service erkunden, wir wissen Bescheid

Saisonsalat 8.50

Wurst-Käse Salat 16.80

Käse Salat 17.80

Wurst Salat 15.-

+ Garniert +4.50

Tatar vom Rind (70g / 140g) 18.50 / 31.50
dazu hausgemachtes Chnolibrot

ZUM STARTEN UND TEILEN

Salatschüssel, bunt garniert 13.-
Für Zwei Gäste +8.50

Ergänzungen auf der Salatschüssel:

Ei +2.50

Kerne Mix +3.-

Feta +6.-

Falafel +9.-

Gebratener Schwarzwälder Speck +10.-

Egliknusperli aus Meersburg (100g) +13.-

Flammkuchen Klassisch 19.50
Zwiebeln & Speck

Flammkuchen ZackHack 26.-
Zwiebeln, Hackfleisch & Appenzeller Käse

Flammkuchen Vierwaldstättersee 22.50
Geräucherte Felchen, Zwiebeln & Dill

Flammkuchen Thurgovia 19.50
Feta, Zwiebeln & Apfel

Flammkuchen Kunterbunt 19.-
was an Gemüse grad Saison hat

Alle Flammkuchen können laktosefrei mit Olivenöl statt Crème Fraîche bestellt werden

VEGGI

Falafel im Taschenbrot
frisches Gemüse & Joghurtsauce 22.50

Badi-Fondue (200g) 26.50
klassisch von Appenzeller, mit Brot & Essiggemüse
mit Chnobli +2.-
mit Schwarzwälder Speck +6.-

Käsespätzle nach Meersburger Art
und mit Röstzwiebeln garniert 23.-
mit Schwarzwälder Speck +5.-
mit Öpfelmues à la Thurgau +2.-

Micha's hausgemachte Penne Bolognese 21.-

Micha's hausgemachte Penne Tomato 18.-

VOGEL

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

Halbes Guggeli (ca. 400g) 28.50
dazu unsere Huussauce

FISCH

Meersburger Egliknusperli (200g) 32.50
mit hausgemachter Tartarsauce

Meersburger Egliknusperli (120g) 27.-
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse & Tartarsauce

Schweizer Lachsknusperli aus Lostallo (200g) 27.50
mit hausgemachter Tartarsauce

Schweizer Lachsknusperli aus Lostallo (120g) 22.50
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse & Tartarsauce

Tolles Hechtfilet aus dem Bodensee 34.-
Sauce nach Hausrezept, dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

FLEISCH

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

Paniertes Schnitzel vom Apfelschwein 28.50
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

Cordon bleu klassisch, mit Raclettekäse (ca. 340g) 32.50
dazu entweder Pommes, Salat oder Ofengemüse

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

Schnitzelbrot 15.50
nature, mit hausgemachter Cocktailsauce

Viele Gerichte können auf Wunsch auch in kleinen Portionen serviert werden (- CHF 2.-)



MEHR ALS NUR BEILAGE

Portion Pommes	7.50
Portion Trüffelpommes	9.50
Portion Ofengemüse	9.-

FÜR KLEINE HECHTE

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

Die Kinderspeisen sind exklusiv für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre gedacht.
Für die Grossen verlangen wir einen Aufpreis von CHF 4.50 für jedes Kindergericht.
Die Kidsplatte wird ausschliesslich an Kinder unter 12 Jahren serviert.



COUPES & GLACÉ

Coupe Dänemark Vanille-Glace mit Schokosauce und Rahm	14.-
Coupe Wölkchen Joghurt- und Rhabarber Glacé, Meringues & Rahm	14.-
Coupe Toller Hecht Apfel- und Caramel Glacé mit Öpfelmues, Schnitzli & Rahm	14.-
Coupe Sandchaschte Vanille Glacé, Smarties, Gummibärli & Rahm	8.-
Coupe Säntis Vanille- und Mocca-Glace, Säntis-Cream Likör und Rahm ohni Schuss	18.- -4.-
Coupe Bodensee Vanille-Glace mit Espresso und Rahm	8.50
Coupe Hecht Colonel Zwetschgenglacé mit Vieille Prune	10.-

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

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Lauwarmes Schoggichüechli mit Joghurt Glacé von Tomela	14.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce & Rahm Kugel Glacé von Tomela dazu	13.50 +3.-
Aargauer Rüblichueche von Lena selbstgemacht & mit Rahm	9.-
Meringue und Schlagrahm	6.50
Kuchen des Tages, natürli huusgmacht ganz nach Saison und Gusto der Küche	8.-
RAHMGLACE VON TOMELA	4.-
Vanille, Schoggi, Caramel-Mürbel, Mocca, Joghurt, Stracciatella, Haselnuss mit Schokosplitter, Butterkeks	
FRUCHTGLACE VON TOMELA	4.-
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

Lachs: Schweiz / Egli: Deutschland

Poulet: Schweiz

Preise in Schweizer Franken und inkl. 81% 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.