

Gasthaus *engel*



Speisekarte



Crossover-Küche mit Fisch- und Fleischspezialitäten

Claudia Turisser und Fabian Hartmann freuen sich,
Sie im Gasthaus Engel begrüßen zu dürfen.
Mut zu Neuem und Einfallsreichtum heissen die
Grundkomponenten der Crossover-Küche.

Fabian kombiniert gekonnt einheimische und exotische Aromen
zu kühnen und überraschenden Gerichten.

Gerade die Fusion zwischen
Japanischer, Koreanischer und Europäischer Küche
verspricht ein ganz besonderes Gaumenerlebnis.

Wir legen grossen Wert darauf, dass sich die Gäste aus Nah und Fern wohlfühlen, die Zeit
vergessen und einfach geniessen.
Entdecken sie den «Engel» und lassen Sie sich überraschen.

Ihre Gastgeber
Claudia Turisser & Fabian Hartmann



Lieber Gast,

falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren wir Sie gerne über die verschiedenen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, wie zum Beispiel: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Sesam, Sellerie, Senf, Sulfite, Lupinen und Weichtiere. Fragen Sie uns einfach, wir geben gerne Auskunft.

Jedoch können wir nicht garantieren, dass kleine Spuren, wie zum Beispiel von Mehl, in Lebensmittel enthalten sind, obwohl diese nicht für das jeweilige Gericht verwendet wurde.

Fisch / Fleischdeklaration

Den frischen Fisch beziehen wir vom Kundelfingerhof in Schlatt /TG, Dörig & Brandl und Bianchi AG.

- ❖ Forelle und Zander aus der Schweiz
- ❖ Muscheln Holland / Frankreich
 - ❖ Lachs aus der Schweiz
- ❖ Krevetten aus kontrollierter Zucht in Vietnam

Es werden weder Futterstoffe noch Medikament eingesetzt. Vielmehr werden die Krustentiere in Symbiose mit der Natur bei Flut mit nährstoffreichem Wasser versorgt und dann bei Ebbe und Vollmond gefischt.

Durch Lieferengpässe können sich Änderungen bei den Herkunftsgewässern ergeben. Wir informieren Sie natürlich auch gerne, ob der Fisch aus Wildfang oder aus der Zucht stammt.

Unser **Fleisch** kommt ausschließlich aus der Schweiz und wird optimal gelagert serviert, um den perfekten Genuss zu garantieren.

Unsere frischen Schweizer Spargeln

Vorspeisen

Feines Spargelcrèmesüppchen
10.00

Leichter, mariniertes Spargelsalat mit Orange
12.00

Spargeln als Vorspeise mit
hausgemachter Sauce Hollandaise
15.00

Hauptgänge

Gebatene Spargeln mit dünn geschnittenem
Rauchlachs und frischer Bärlauchsauce
29.00


Schweizer Lachsfilet mit Spargel
jungen Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise
36.00

Saftiges Kalbschnitzel mit Spargel, jungen Bratkartoffeln
und hausgemachter Sauce Hollandaise
38.00

Portion Spargeln mit jungen Bratkartoffeln und
hausgemachter Sauce Hollandaise
30.00


Starter & Zwischengerichte

**Prawn Fluffies im luftigen Teig gebacken
Locker und knackig mit japanischem Flair**
Zitronengras | Sake | cremige Chilisauce
17.00

Tartar von feinstem Schweizer Lachs 
Die Kombination von Säure und Frische begeistern
Sauerrahm | Staudenselleriesaft | Apfel
14.00

Pouletstreifen – Salat mit einem Hauch Röstaromen
Eine Harmonie von altbekanntem und doch ein neues Erlebnis
saisonaler Salat | Sesam | Hausdressing | Koriander
12.50

Würzige Tomatencrèmesuppe
Feines und sämiges Süppchen mit dem gewissen Extra
Milchschaum | Gin | Gartenkräuter
9.00

Falafel Bällchen mit einem Hauch Pfefferminze 
Die frische Sauce lässt Ihre Sinne zusätzlich tanzen
Kichererbsen | Frische Kräuter | Sauerrahm
10.00

Tamagoyaki – Omelett der aufgehenden Sonne
Nicht zu verwechseln mit Tamagotchi, aber auch ein Trend
Krevetten | Sake - Ei | Jungzwiebeln | Pak Choi
17.00

Hauptgerichte

Rotes Forellenfilet aus bester Zucht
Auf den Punkt gebraten mit knuspriger Haut
Morcheln | Weissweinschaum | Reis | Gemüse
39.00

Black Tiger Krevetten in der Schale gebraten
Aus kontrollierter Zucht, inmitten natürlicher Mangroven
Kräuter | Knoblauch | Gemüse | Kartoffel
44.00

Dick aufgeschnittenes Schweizer Pouletbrüstchen
Kräftig gewürzt und kurz angebraten, ein vollkommenes Gedicht
Kartoffeln | Gemüse | Sauerrahm | Kräuter
34.50

Unsere legendären Hacktätschli
Wer das nicht probiert hat, ist selber schuld!
Kalbsjus | Gemüse | Kartoffelcrème | Speck
29.50

Mit Tempurateig umhülltes, frisches Gartengemüse
Ein knusprig – knackiges Geschmackserlebnis mit Biss
Sesam | Reis | Koriander | Sojadip
28.00

Engel-Klassiker

Saftiges Zanderfilet
Knusprig gebacken im Bierteig
Butterreis | Saison - Gemüse | Kräuterdip
30.00

Kurz sautierte, zarte Kalbsleberstreifen 
Kurz gebraten und mit hausgemachtem Portweinjus abgelöscht
Knoblauch & Zwiebeln | frische Kräuter | Butterrösti
38.00

Goldgelb und knusprig gebratenes Schweins Cordon bleu (250 gr.)
Gefüllt mit feinem Schinken und bestem Bergkäse
Pommes Frites | Saison - Gemüse
33.00

Bestes Rinderfilet vom Schrofenhof / TG
Kurz und kräftig auf den Punkt gebraten
Pommes Frites | Saison - Gemüse

160 g 53.50
250 g 66.00

Auf Vorbestellung ab 2 Personen geniessen Sie
bei uns auch ein feines **Chateaubriand**.

Zum zart gebratenen Rinderfilet gesellen sich auf dem Teller
verschiedene Gemüse, würziger Kartoffelgratin oder Pommes Frites
und eine hausgemachte Sauce Bearnaise.

Wir servieren Ihnen diesen Klassiker in 2 Gängen
pro Person 65.00

Dessert

Hausgemachtes Erdbeerparfait

Ananas Zitrone Schokolade
8.00

Wiener Eiskaffee

Vanilleeis | Kaffee | Schlagrahm
10.00

Kleiner Wiener Eiskaffee

6.50

Coupe Dänemark

Vanilleeis | Schokolade | Mandeln | Schlagrahm
10.00

Kleiner Coupe Dänemark

6.50

Süsse Versuchung des Tages – s'het so lang s'het

Preis je nach Angebot

Variation von unseren hausgemachten Sorbets je nach Saison

10.00

Beschwipstes Eis

2 Kugeln Vanilleeis mit Baileys oder
2 Kugeln Schokoladeneis mit Eiercognac
12.00

2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka „Colonel“

12.00

Öpis für de Gluscht – kleiner Colonel
8.00

Unsere Rahmeissorten

Vanille | Schokolade | Himbeere | Joghurt
pro Kugel 3.30
Portion Rahm 1.50

Lust auf etwas Käse?

Auswahl feinsten, affinierter Käse

Kleiner Käseteller (3 Sorten)
15.00

alle Preise in Schweizerfranken
inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Ein Stück Engel für Zuhause

Sie können auch für Ihr Fest zu Hause frische Salate, mariniertes Gemüse oder kleine Snacks bei uns bestellen. Wir beraten Sie gerne.

0.5 Liter Salatsauce in der Glasflasche CHF 9.00

Bankette

Planen Sie ein Familienfest, ein Hochzeitsessen oder Ihren runden Geburtstag, dann fragen Sie uns an. Wir freuen uns sehr, Ihren Anlass vorbereiten zu dürfen.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 09.30 bis 14.00 und 17.00 bis 23.30

Samstag 10.00 bis 14.00 und 17.30 bis 23.00

Für grössere Anlässe öffnen wir auch an unseren Ruhetagen.
(Sonntagmittag / Montag)

An folgenden Sonntagen ist unser Haus mittags geöffnet:

Ostersonntag	21. April 2019
Erstkommunions-Sonntag	28. April 2019
Muttertag	12. Mai 2019

Kurze Frühlingsauszeit 7. bis 10. Mai 2019

NICHT VERPASSEN:

**Wildes Grünzeug aus Wald und Wiese
am Samstag, 27. April 2019
Beginn um 18.00 Uhr**

NUR auf VORRESERVATION

5 Gang Genuss-Menü

Begrüssungsaperitif von uns offeriert

Hausgemachter Graved Lachs mit Löwenzahnblüten mariniert
auf Blinis und Sauerampfer-Sauerrahm

Wildkräuter-Waldsalat mit Birkensaft-Vinaigrette

Hausgemachtes Sorbet vom Wiesenschaumkraut

Grilliertes Entrecôte Double mit Heubutter und Knoblauchrauke
knusprigen Kartoffelspalten und frischem Gemüse

oder **VEGETARISCHER HAUPTGANG**

Kräuteromelette mit Morchelsauce und knackigem Spargel

Mit Agastache marinierte Erdbeeren mit Rhabarbergelee
Zitronenmelissensorbet und grüne Pfefferminzhüppe

Preis pro Person Fr. 92.00

Andreas Wildner
von der
Spezialitätengärtnerei und Gartenbaufirma
Garten Bieri AG in Münchwilen
führt durch den Abend

alle Preise in Schweizerfranken
inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer