

Herzlich Willkommen im Gasthaus Weingarten in Steckborn

Liebe Gäste

Nach einer langen Zeit dürfen wir unser Gasthaus Weingarten wieder öffnen.

Wir, unser Chefkoch Manuel Baur, Geschäftsführerin Judith Kern und das ganze Team heißen Sie endlich wieder herzlich willkommen bei uns im Gasthaus Weingarten.

Genießen Sie die Zeit, lassen Sie sich mit „Speis und Trank“ von uns verwöhnen, schön sind Sie bei uns!

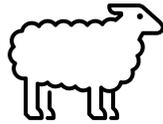
Unsere Produkte beziehen wir von ausgewählten Lieferanten, aus der Region und aus nachhaltiger Produktion.

„En Guete und zum Wohl“

Ihr Gasthaus Weingarten-Team

Unser Konzept basiert auf regionalen Produkten und persönlichen Beziehungen zu unseren Produzenten, Bauern und Lieferanten.

Mit Carmen und Luzi Lampert haben wir einheimische Lieferanten, die wir gut kennen. Wir besuchen Carmen und die Lämmer und Hühner regelmäßig und sehen so, dass ihre Tiere ein glückliches Leben führen mit viel Platz und mit der schönsten Aussicht auf den Untersee.



Entrecote

34

Ragout

24

Huusgmachtli Bratwurst

10

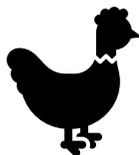
Huftplätzli

26

Rücken ab 2 Personen

34

(pro Person)



Mistkratzerli

Klein / Gross

25 / 28

Beilagen & Saucen

Zu allen unseren Fleisch- und Fischkreationen können Sie aus folgenden Beilagen und Saucen auswählen und selber kombinieren, dies gilt für unsere ganze Karte:

Saucen

Jus

Kräuterbutter

Aioli (Knoblauch) Sauce

2

Beilagen

Pommes - Frites

Tagliatelle

Sweet Potato-Fries

Reis

6

Salat

Salat Weingaten

10

...In (fast) jeder Art kombinierbar, fragen Sie uns...

Preise inkl. 7,7% MwSt.

zum „starte“ oder einfach „so“

Burrata

Tomaten und Salat „Saison »

14

Steaktartar (70gr)

Kapern, Ei, Zwiebel

14

“Drüü” Antipasti

Oliven, Käse, Tomaten

11

Sommerlicher Salat

was gad git

9

Grüner Salat

ebe grüens

7

Zwiebelsuppe

Toast und Käse

9

Spinatcrèmesuppe

Chef's Suppe

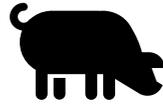
8

Linsensuppe

Speck

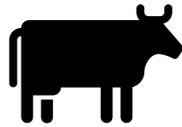
9

mit Fleisch und Fisch



Kotelett vom Biersäuli

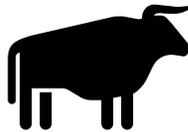
26



Cordon Bleu

Chli / Gross

28 / 35



Steaktatar (140gr)

Ei, Kapern und Zwiebeln

28



Tagesfisch vom Untersee (Opa Wüger)

29

Swiss Alpine Lachs

24

Klassiker

Wurstsalat.... / Wurstkäsesalat...

...einfach

13 / 15

...garniert

16 / 18

ohni Fleisch und Fisch

Salat Weingarten (saisonal)

18

Gebratener Reis

Gemüse und Kräuter

19

Tagliatelle mit Gmües und Knobli

Chef's Wahl

22

Portion Pommes

7.50

Preise inkl. 7,7% MwSt.

Süßes

„Chefin's Homemade“ Schoggikuchen

mit Beerenkompott

7

Haselnussparfait

mit Beeren (saisonal)

8

Glacekugel

Aprikosensorbet, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Schoggi, Erdbeere und Vanille

pro Kgl 4

Rahm 0.5

Preise inkl. 7,7% MwSt.

Unsere Produkte beziehen wir aus folgenden Ländern und von folgenden regionalen Produzenten:

Eier, Hühner, Lamm: Carmen, Luzi und Michaela Lampert, Steckborn

Fisch: Schweiz, Opa Wüger Steckborn / Untersee und Schweiz

Rind: Schweiz

Kalbs: Schweiz

Schwein: Schweiz

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte zu den im Menu enthaltener Allergene.