



Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Captain's Grill.

Unser Küchenchef Christian Göpel
mit seiner Brigade
und die Servicecrew unter der
Leitung von Christian Kutter
freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
angenehme Stunden in unserem Haus!

Ihre Gastgeber
Bernadette & Stephan Hinny

Vorspeisen

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat
mit Kernen und Sprossen
CHF 12.00

Endiviensalat
mit Avocadospalten, Baumnüssen, Croûtons
und Mangodressing
CHF 18.00

Getrüffeltes Frischkäsemousse
mit mariniertem Gemüse und Parmaschinken
CHF 22.00

Poulardengalantine im Pistazienmantel
mit Aprikosensalat und Crème-fraîche
CHF 23.00

Mariniertes Matjestatar mit Apfelchips
auf Tomatencarpaccio und Proseccoschaum
CHF 22.00

Herkunftsnachweis:

Fisch: Bodensee, europäische Gewässer und Pazifik

Kalb- und Rindfleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Suppen

Champagner-Apfelsüppchen
mit gebratener Entenleber
CHF 15.00

Rindsconsommé
mit Trüffelklösschen
CHF 13.00

Vegetarische Gerichte

Auberginen-Zucchini gratin
mit mariniertem Ziegenkäse
CHF 23.00

Fettuccine mit gebratenen Steinpilzen
Tomaten und Lauchzwiebeln
CHF 25.00

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche
nach Absprache mit unserem Küchenchef Christian Göpel

Fische und Meeresfrüchte

Mille feuille von gedünstetem Saiblingsfilet
und Thurgauer Äpfeln
mit Martinischaum
Limonenrisotto und glasiertem Gemüse
CHF 44.00

Knusprig gebratene Zanderfilets
mit Kürbispesto
Steinpilznudeln und Blattspinat
CHF 44.00

Gebratene Gambas und Jakobsmuscheln
mit Zitronengrasschaum
sautierten Kartoffeln, Rucola und Tomatenfilets
CHF 44.00

Mariniertes Mahi Mahi Filet vom Grill
mit fruchtigem Sauerrahm
Mango-Chilisalsa
und gebackenen Süsskartoffeln
CHF 48.00

Fleisch

Entrecôte mit „Cafe de Paris“ gratiniert
serviert mit Pommes gaufrettes
und glasiertem Saisongemüse
CHF 44.00

Schrofener Rindsfilet unter der Taleggiokruste
mit Rösti, gebratenen Steinpilzen
und sautiertem Sommerspinat
CHF 48.00

Saftiges Kalbssteak mit Trüffeljus
Steinpilznudeln und Auberginen-Zucchini gratin
CHF 46.00

„Coq au vin“ vom Mörschwiler Riebelmaispoulet
mit Kräuterbandnudeln
glasierten Champignons und Speck
CHF 39.00

für 2 Personen:

Rücken vom rosa gebratenen Sommerreh im Salzteig
mit Cassisjus
gebratenen Nuss-Schupfnudeln
Eierschwämmen und glasiertem Gemüse
pro Person CHF 52.00

Gourmet Menu



Poulardengalantine im Pistazienmantel
mit Aprikosensalat und Crème-fraîche



Champagner-Apfelsüppchen
mit gebratener Entenleber



Grillierte Jakobsmuscheln
mit Mango-Chilisalsa



Erfrischendes Kirschensorbet



Saftiges Kalbssteak mit Trüffeljus
Steinpilznudeln und Auberginen-Zucchini gratin



Joghurt-Erdbeermousse
mit Limette und Pistazien-Mandelbisquit



Menu complet CHF 105.00
3 Gang-Menu CHF 72.00



*Das Menu servieren wir von 11:30 bis 13Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr.
In unseren Preisen sind Service, Taxen und MwSt. inbegriffen.*

Dessertträume

Variation vom Thurgauer Apfel
mit Apfeltörtchen, Sorbet und kleinem Strudel
CHF 16.00

Beerengranitée
mit Schokoladenbisquit und Amaretto-Espuma
CHF 16.00

Aprikosensüppchen
mit Himbeeren und Sauerrahmglace
CHF 16.00

Joghurt-Erdbeermousse
mit Limette und Pistazien-Mandelbisquit
CHF 16.00

Käse

Kleine regionale Käseauswahl
mit Feigensenf und Birnenbrot
CHF 14.00