

# Stube Marthalen

## Menüvorschläge

### Suppen in Topf oder Teller

Flädli-suppe	7.50
Klare Gemüse Suppe	8.50
Kraftbrühe mit Eierstich	9.50
Schaffhauser Zwiebelsuppe mit Mayoran	9.50
Wyländer Rieslingsuppe	10.50
Kräuterschaumsuppe	9.50
Saisonal: Tomatecrèmesuppe, Kürbissuppe, Pilzcrèmesuppe	10.50

### Vorspeisen

Blattsalat mit gerösteten Kernen und Croutons	8.50
Gemischter Salat	10.50
Salatschüssel zum selber Schöpfen	9.80
Eisbersalat mit gehobeltem Sbrinz und Croûtons	10.50
Tomatensalat mit Pesto und Mozzarella	12.50
Nüsslisalat Mimosa	12.50
Rauchlachsroulade mit Sauerrahm und Salatgarniture	14.50
Gravedlach mit Dill-Senfsauce	15.50
Salatbuffet mit 8 Sorten Salaten und Garnituren	16.00
Geräuchte Entenbrust, Spinatsalat mit Himbeer-Dressing	16.50
Couscous-Salat mit lauwarmem Saiblingfilet	17.50
Vorspeisenbuffet mit diversen Salaten und Fleischplatte	24.50

# Stube Marthalen

## Fischgerichte

Mit Olivenöl gebratenes Saiblingfilet mit Zucchetti-Peperoni Gemüse und Bratkartoffeln	34.50
Gebratenes Lachsschnitzel mit Limetten-Dill-Sauce, Kartoffeln und Spinat	36.00
Pochiertes Saiblingfilet Zuger Art mit Reis und Spinat	34.50
Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce blauer Kartoffelstock und Gemüse	36.00

## Fleischgerichte

Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	19.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Butterrösti	21.50
Gebratene Pouletbrust auf Lauchrahmgemüse und Nudeln	23.50
Poulet Casimir mit Ananas, im Reisring mit Fruchtgarniture	24.50
Schweinsteak mit Kräuterbutter	26.50
Bratkartoffeln und Marktgemüse	
Geschmorter Rindfleischvogel	28.00
Kartoffelstock, Karotten mit Erbsen	
Gebraten Maispouardenbrust	28.50
mit Polenta und Peperonata mit grünen Bohnen	
Kalbsrahmgoulasch mit Spätzli und Gemüse	29.00
Schweinshalsbraten mit Thymianjus	29.50
mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Aargauerbraten mit Spätzli und Mischgemüse	29.50
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Mischgemüse	32.00
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kräuterjus	32.50
Kartoffelstock und Gemüse	
Schweinsfilet Medaillon mit Thurgauer Apfel-Calvados-Sauce	33.50
Butternudeln und Gemüsegarniture	
Glasierter Kalbsschulterbraten	34.00
mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Gebratenes Kalbsnierstück mit Morchelsauce	42.00
Dauphine-Kartoffeln und Gemüse	
Rindsfiletstreifen "Stroganoff" mit Spätzli	44.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet vom Weiderind mit Portweinjus, Butternudeln und buntes Gemüse	49.00

# Stube Marthalen

## Dessert

Schwarzwälder Torte	5.80
Ananas Torte	5.80
Caramelköpflì	8.50
Grossmutter`s gebrannte Crème	8.50
Thurgauer Süssmost Crème	8.50
Fruchtwähe mit Eis	8.50
Panna cotta mit Fruchtsauce	9.50
Saisonales Tiramisu	9.50
Schokoladenmousse mit Fruchtgarniture	10.50
Saisonales Parfait hübsch garniert	10.50
Fruchtsalat mit Sorbet	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	14.50
Dessertbuffet mit zahlreichen Köstlichkeiten	23.50