

Herzlich Willkommen

und en Guete
wünschen


Selina & Marc Tuchs Schmid
und das ganze Mettlenhof-Team





Bürgerweg 2
8360 Wallenwil

Zum Starten

Suppen

Klare Rindsbouillon mit hausgemachten Kräuter-Flädli	CHF 7.50
Weissweincrèmesuppe vom Riesling-Silvaner mit Brotcroûtons	CHF 8.50
Spargelcrèmesuppe  mit Rahmhaube	CHF 8.50

Salate

Grüner Salat 	CHF 7.50
Gemischter Salat 	CHF 9.00

Wählen Sie dazu Ihr Lieblingsdressing:
Französisch, Italienisch oder Öl und Essig

Vorspeisen

Schweizer Zanderknusperli mit hausgemachter Tartaresauce und Salatgarnitur	CHF 14.50
Ofenfrische Brioche (Hefeteigbrötli) mit Schweizer Bio-Pilzragout und frischen Kräutern	CHF 12.00
Selina's hausgemachte Bündner Capuns	CHF 14.00

Aktuelle Weinempfehlung

Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOCG	per dl	CHF 7.80
Weingut Antonio Vaona aus dem Veneto IT		CHF 54.00



Hauptgänge

Von der Wiese

Cordon Bleu vom Thurgauer Apfelschwein, gefüllt mit Wallenwiler Käse und Schinken, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 30.00
Rahmschnitzel vom Thurgauer Apfelschwein* oder vom Alpstein Poulet mit Nüdeli und Marktgemüse	CHF 25.00 CHF 26.00
Alpstein Pouletbrustgeschnetzeltes* an roter Currysauce, mit Reis und Marktgemüse	CHF 26.00
Gebratenes Steak* vom Thurgauer Apfelschwein oder Kalbsschnitzel* mit Pfefferbutter, Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 29.00 CHF 39.00
«Züri-Gschnätzlets» vom Kalb* mit Champignonrahmsauce und Butterrösti	CHF 39.00
«Pulled Beef Burger» Gezupftes Rindfleisch im Brioche Bun, mit Cole Slaw Salat, Tomaten und Pommes Frites	CHF 27.00
Ojo de Agua Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter, Tannzapfen-Kroketten und Marktgemüse	CHF 43.00
Geschmorte Rindfleischroulade gefüllt mit Bärlauch, dazu Bärlauchspätzli und Marktgemüse	CHF 30.50
Selina's hausgemachte Bündner Capuns	CHF 26.00



Das Thurgauer Apfelschwein stammt von der Familie Siegenthaler, die den Bettenhof in Friltschen TG betreiben. Durch die Fütterung mit dem Apfeltrester der Mosterei Möhl in Arbon TG wurde festgestellt, dass die Tiere viel ruhiger und entspannter werden. Ob dies zu dem hervorragenden Geschmack führt?

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien/Intoleranzen auslösen können, informieren Sie uns, wir geben gerne Auskunft.

Deklaration: Unser Fleisch stammt aus der Schweiz



Ojo de Agua Entrécôte: Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Aus dem Wasser

Gebratenes Lachsforellenfilet* aus Bremgarten mit Mandelbutter, Reis und Marktgemüse	CHF 30.00
Schweizer Zanderknusperli* mit hausgemachter Tartaresauce und reichhaltiger Salatgarnitur oder mit Reis und Marktgemüse	CHF 29.00

Vegetarisch

Randen-Tätschli* mit Cashewnüssen  dazu Früchte-Chutney und bunte Gemüse garnitur	CHF 21.50
Quorn-Geschnetzeltes* an roter Currysauce mit Reis und Marktgemüse	CHF 22.50
Ofenfrische Brioches (Hefeteigbrötli) mit Schweizer Bio-Pilzragout und frischen Kräutern	CHF 21.00
Butterrösti überbacken mit Tomaten  und Raclette-Käse auf Wunsch mit Spiegelei	CHF 20.50 CHF 1.00
Bärlauchspätzli überbacken mit Wallenwiler Käse auf Wunsch mit Spiegelei	CHF 20.50 CHF 1.00

Gerichte mit * servieren wir auch in kleineren Portionen und einer Reduktion von CHF 3.00
Gerichte mit  können auf Ihren Wunsch vegan zubereitet werden.

Süsses

Hausgemachtes

Marc's Crèmeschnitte Blätterteigkissen mit Vanillecrème und Waldbeeren	CHF 10.50
Caramelköpfl	CHF 7.50
Süssmost Crème	klein CHF 5.90 CHF 7.90
Schoggimousse mit Baileys	klein CHF 7.90 CHF 9.90