

# Herzlich Willkommen

und en Guete  
wünschen

Selina & Marc Tuchs Schmid  
und das ganze Mettlenhof-Team



Bürgerweg 2  
8360 Wallenwil

## Herbstgeflüster...

### Vegetarisch

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Preiselbeeren-Sauce, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Marktgemüse	CHF 24.00
---	-----------

### Aus dem Wald...

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce, mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni	CHF 38.00
Hausgemachter Hirschpeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni	CHF 33.00
Hirsch-Entrecôte an Wildrahmsauce, mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni	CHF 40.00

### Desserts

Portion Vermicelles mit Rahm	klein	CHF 7.00
		CHF 9.00
Coupe Nesselrode Vanille-Rahmglace mit Meringues Vermicelles und Rahm	klein	CHF 10.00
		CHF 12.00

### Aktuelle Weinempfehlung


Goldberg Zweigelt	10cl	CHF 7.10
Weingut Werner Achs aus Gols AT	75cl	CHF 50.00






Wir beziehen unser Reh- & Hirschfleisch von Kamleitner & Kraupa, welche alles direkt bei den Jagdgesellschaften aus den österreichischen Bundesländern Salzburg und Steiermark einsammelt.

## Zum Starten

### Suppen

Klare Rindsbouillon mit hausgemachten Kräuter-Flädli	CHF 7.50
Weissweincrèmesuppe vom Riesling-Silvaner mit Brotcroûtons	CHF 8.50
Kürbiscrèmesuppe  mit gerösteten Kürbiskernen	CHF 8.50

### Salate

Grüner Salat 	CHF 7.50
Gemischter Salat 	CHF 9.00
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons 	CHF 10.50

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

# 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
«Pulled Pork Burger» Gezupfte Schweineschulter im Brioche-Bun, mit Rüeblisalat, Tomaten und Pommes Frites		CHF 24.00
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
Rindsfilet Steak «Cassino» mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Marktgemüse	150gr 200gr	CHF 45.00 CHF 52.00





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?

## 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

Kürbis-Haferflocken-Tätschli,*  dazu Feigen-Chutney und Gemüsegar nitur	CHF 22.00
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	CHF 20.50
auf Wunsch mit Spiegelei	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
Caramelköppli	CHF 7.50
Gebrannte Crème	CHF 7.90
Schoggimousse verfeinert mit Baileys	CHF 9.90