

Herzlich willkommen im Sternen Lengwil **seit 1987 rauchfrei**

Seit 1983 macht es uns glücklich, unseren Gästen feine, natürliche Gerichte zu kochen und zu servieren.

Seit Beginn werden wir qualitativ von den besten regionalen Lebensmittellieferanten hervorragend bedient, eingeschlossen landwirtschaftliche Selbstvermarkter.

Unsere Küche ist sehr personalintensiv, da alles Gemüse selbst gerüstet, gewaschen, blanchiert, individuell gewürzt, gekocht wird. So hat alles seinen ursprünglichen Geschmack, auch der Salat und die Beilagen.

Deshalb ist das meiste auch für Allergiker geeignet. Niemand ändert die Grundzubereitungsarten und die Kochmethode.

Barbara und Bernhard Bieri und alle, die mithelfen

Wir haben geöffnet:

Donnerstag und Freitag und Samstag:

10.00 – 14.00 Uhr und ab 17.00

Sonntag ab 10.00 durchgehend bis Feierabend

**Bilder von Silvia Caseli
schmücken unsere Wände und sind auch zu kaufen.**

Schauen Sie auf unserer Homepage www.nichtraucherrestaurant.ch

bezahlen können Sie:

bar, EC-direkt, Postcard TGShop Karten
100 % WIR-Card, Kranzkarten, Reka, Lunchchecks
sowie Gutscheine von uns oder Gastro Thurgau

In unseren Preisen sind 8,1 % Mehrwertsteuer beinhaltet.



Vorspeisen

Tagessuppe	Fr. 8.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 9.--
Tomatensuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.70
Kraftbrühe mit Ei	Fr. 9.70
Kraftbrühe mit Cognac	Fr. 11.00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Porto	Fr. 13.50
Bouillon mit Mark	Fr. 12.--
Grüner Salat	Fr. 9.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 11.--
Nüsslisalat (mit ital. Sauce, gehackte Eier, Brotwürfeli)	Fr. 15.--

unsere Salate werden mit hausgemachter Sauce serviert.

Salatsauce zum Mit-nach-Hause nehmen:

Halbliter Fr. 7.--

Liter Fr. 9.--

(italienische oder französische Art)

Weitere Verkaufsstellen:

Bäckerei Bürgin Kreuzlingen, Prima Siegershausen,

Keller Hofladen Berg

Egger Wertbühl (nur Kräuterbutter= Café de Paris))

150g Fr. 5.--

DER CHEF EMPFIEHLT:

Rindshohrückensteak mit
Kräutercrème-Pfeffersauce
Kartoffelkroketten

Gemüse

*Côtes de boeuf
Avec sauce au poivre et croquettes de pommes de terre*

Fr. 42.—

Lammfilet „Provençale“
Röstikroketten

Gemüse

*Filet d'agneau a la provençale
Croquettes de reusti et légumes*

Fr. 42.—

Verschiedenes

Reisring «Casimir»

Fr. 37.—

*Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce, Früchte
Trockenreis*

Kalbsschnitzel paniert

Fr. 37.—

Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert

Fr. 29.—

Pommes frites

Schweinsgeschnetzeltes «Adelina»

Fr. 29.—

Teigwaren

Kradolfer Teigwarentopf

Fr. 28.—

mit Schinken, Rahm, Ei, Käse)

Fischerteller

Forellenfilet im Teig gebacken,
(vom Kundelfingerhof), dazu Tartarsauce

Fr. 37.—

Reis und Brokkoli

mit Salatvielfalt

Fr. 35.—

Vegetarisch oder einfach fleischlos

Gemischter Salatteller mit Röstipic Fr. 31.—

Gemüsevielfalt mit Röstipic Fr. 31.—

Vegetarischer Saisonsalat: Fr. 24.—

Käse mit Zwiebeln, grüner Salat und Pommes frites

Gärtnerteller Fr. 30.—

Gemüseschnitzel, dazu Salatvielfalt

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 29.—

Gemüse mit Käse überbacken Fr. 35.—

mit neuen Bratkartoffeln

Käsefondue ab 2 Personen pro Person Fr. 27.—

mit eigener Mischung aus Schweizer Käse

dazu feines Brot der Bäckerei aus nächster Umgebung

Was es sonst noch gibt

Schweinscordon-bleu Fr. 39.—

Pommes frites und vermischtes Gemüse

Kalbscordon-bleu Fr. 49.—

Pommes frites und vermischtes Gemüse

«Fitnesssteller» Fr. 39.—

ein Kalbsschnitzel paniert

mit halber Gemüsebeilage und Pommes frites

«Wellnessteller» Fr. 45.--

Rindsfilet 150 gr. mit Kräuterbutter, im Gemüsebeet

Rinds- und Kalbsfilet-Médaille, ca 130 gr., mit Kräuterbutter

Gemüsevielfalt und Pommes frites Fr. 45.--

Schweinssteak 150 gr. überbacken mit Knoblikäse vom Strähl
dazu Bohnen und Bratkartoffeln Fr. 37.—

Weineempfehlung, auch im Offenausschank

Halbliter Ottenberger Sunne-Wy Blauburgunder Fr. 23.50

Winzer Hans Gantenbein pro dl Fr. 5.--

Spanischer Rioja «Egomei» pro dl Fr. 8.-- 7,5dl Fr. 56.—

**Geniessen wie ein
Oberbürgermeister/in**

Rindsfilet vom Mittelstück 500 gr

Kräuterbutter und Brot

Fr. 89.--

mit Gemüse und Pommes frites

Fr. 99.--

dazu:

den Royalen

Pinot noir von Hausammann

7.5dl-Flasche **Fr. 82.--**

«nur mit dem Beste, sich etwas Gutes gönnen»

für zwei bis sechs Personen:

Châteaubriand vom Rindsfiletkopf

mit Bearnaise-Sauce

Pfeffercrèmesauce und Kräuterbutter

Gemüseplatte

Pommes frites oder Krokette

pro Person Fr. 64.--

Fleisch und Brot

aus der Pfanne, direkt auf den Teller:

Schweinssteak mit Kräuterbutter	180 gr	Fr. 28.—
als «Schmetterling»	300 gr.	Fr. 38.—
Kalbssteak mit Kräuterbutter	180 gr.	Fr. 43.—
Rindsfilet mit Kräuterbutter	150 gr.	Fr. 35.50
	180 gr.	Fr. 42.—
	250 gr.	Fr. 55.—
Grösse «Oberbürgermeister» mind.	500.gr	Fr. 89.—

Beilagen auf demselben Teller:

Pommes frites	Fr. 4.50
Salat	Fr. 6.50
Halbe Portion Gemüse	Fr. 6.50
Portion Gemüse	Fr. 9.50

in der Schüssel dazu:

Pommes frites, Kroketten, Nudeln oder Reis	
zusätzlich	Fr. 7.--

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Seraina - Teller

Fr. 9.50

Teller Pommes frites, Ketchup
Assiette de frites, avec ketchup

Adrian – Teller

Fr. 9.50

Teller Krokette, dazu Mayonnaise, Rübli
Assiette de croquettes et des carottes

Simon - Teller

Fr. 14.--

Nudeln mit Rahmsauce, dazu Reibkäse
Nouilles avec Sauce à la crème, et fromage rapée

Marina - Teller

Fr. 14.--

Ein paniertes Schnitzeli mit Pommes frites
Escalope de porc panée, avec frites

Carlo - Teller

Fr. 14.--

Ein Paar Wienerli mit Pommes frites
Saucisse de vienne avec frites

Alissa – Teller

Fr. 12.--

fünf Gemüse und Röstikrokette
cinq sortes de légumes et des croquettes

Ladina-Teller

Fr. 12.--

Poulet-Nuggets mit Pommes frites

Salate



Grüner Salat <i>Salade verte</i>	Fr. 9.50
Gemischter Salat <i>Salade composé</i>	Fr. 14.50
Salatteller mit Ei <i>Salade composée avec oeuf</i>	Fr. 25.—
Wurstsalat garniert <i>Salade garni avec servelat</i>	Fr. 25.—
Wurst-Käsesalat garniert <i>Salade de servelat avec fromage et salade garni</i>	Fr. 26.—
Wurst-Käsesalat einfach <i>Salade de servelat et fromage</i>	Fr. 18.—
Hugelshofer Musiker-Salat (Schinken, Käse, Zwiebeln und grüner Salat gemischt) <i>Salade de Hugelshofer (jambon, fromage, oignon et salade verte)</i>	Fr. 26.—
Thonsalat garniert <i>Salade garni avec thon</i>	Fr. 26.—
Salatteller mit Poulet Nuggets CH <i>Salade avec nuggets de volailles</i>	Fr. 28.—
Pommes frites und Poulet Nuggets <i>Frites avec nuggets de volailles</i>	Fr. 26.—
Salatteller mit Poulet Cordonbleu	Fr. 30.--
Fischknusperli 150gr, mit Tartarsauce <i>mit Salatvielfalt</i>	Fr. 35.—
Saison-Salat: Cervelat mit Zwiebeln, grüner Salat und Pommes frites <i>oder</i> vegetarisch mit Käse statt Cervelat	Fr. 24.—

Fleisch-Herkunft und andere Informationen zum Betrieb

Rindfleisch: Schweiz, Rindsfilet: Irland

Kalb -und Schweinefleisch : Schweiz

Forellenknusperli vom Kundelfingerhof

Lammfilet: Irland

Sonstige Informationen

Das Fleisch beziehen wir mehrheitlich von der Metzgerei Wattinger Altnau und Somm AG, Schrofenhof, Kreuzlingen

Für Allergiker und Lebensmittel sensible Personen:

Wir kochen seit 1983 für Allergiker, ab 1987 noch intensiver.

Wir haben die Kochmethode nie verändert. Die Lieferanten sind Dieselben, die Hilfsmittel/Rezepte wurden nie geändert. Die Industrie hat unbemerkt Kunden-Anpassungen umgesetzt.

Das frische Gemüse wird gerüstet, gewaschen, blanchiert und individuell einzeln gekocht. Es kann sein, dass es allergieauslösende natürliche Lebensmittel wie Sellerie, Senf, Mehl, Butter, Pfeffer, Nüsse ect in Spuren davon enthalten kann. Wir haben keine separaten Produktionsräume. Nur Barbara oder Bernhard Bieri kann über alle Produktionsabläufe kompetent Auskunft geben. Da wir weder ein Spital noch ein Heim sind, können wir die hohen Anforderungen des garantierten Handling nicht erfüllen und in keiner Weise die Haftung übernehmen.

Dies ist die neue Info laut LMG

Bei uns sind einsatz-und arbeitswillige Mitarbeiterinnen mit uns tätig.

In der Küche: Monike Prilepi, Roze Kola, Nina Kuklenko,

*Im Service: Seraina Stemmer Sandra Curiger, Romy Diener, Irene Schenk. Tetiana Kuklenko
Schülerinnen der PH: Alexandra Ebert, Nora Hauck. Schülerin Alissa Stemmer*

*Wir alle freuen uns, wenn wir unsere Gäste mit
feinen Produkten aus Küche und Keller bewirten dürfen.
Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % MwSt*

Januar 2024