



RESTAURANT  STÄHLIBUCK

Deklarationen

Bei den à la carte Gerichten verwenden wir aus Überzeugung nur CH-Fleisch

Fleisch

Bell via  PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET

Wild

Bell via TransGourmet
nach Möglichkeit CH
sonst aus Europa vorwiegend
aus Österreich und Ungarn

Poulet

Bell via TransGourmet

Fisch

Bianchi & TransGourmet

Freilandeier
Kartoffeln

Fam. Keller, Espel-Hof, Matzingen
Fam. Kunkler, Thundorf

Gemüse und Salate

Aus regionalem und saisonalem Anbau von
TransGourmet Winterthur

Bei Allergien oder
Unverträglichkeiten,
Vegi- oder
Veganer-Ernährung

Wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal,
wir können fast alles ermöglichen.



Visionen und Ziele des

SWISSHUUSCHUCHI-TEAMS

- **Gastfreundschaft** speziell durch langjährige, freundliche, aufgestellte und kompetente Mitarbeiter.
- Wir sehen das Wohl unserer Gäste im Mittelpunkt.
- Anständige Preise.
- Einheimische, Geschäfts- und Feriengäste für regionale Produkte und lokale Gerichte begeistern.
- Wir wollen das Bewusstsein für regionale und saisonale Spezialitäten wecken.
- Wir sind kompetent bezüglich Tagesmenüs, à la carte, Bankette, Getränke und berücksichtigen Spezialwünsche unserer Gäste.
- Bei uns wird Sauberkeit grossgeschrieben.
- Unsere Mitarbeiter übernehmen Eigen- und Teamverantwortung.
- Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit jedem Stammgast und mit jedem neuen Gast.

RESTAURANT STÄHLIBUCK



ESSEN MIT PANORAMA-AUSBLICK



Stählibuck

Der Stählibuck ist ein bewaldeter Höhenzug östlich der Thurgauer Kantonshauptstadt Frauenfeld. Als Horstberg der Molasse ist er mitverantwortlich für das Landschaftsbild nach dem Rückzug der Gletscher der Würmeiszeit. Auf dem höchsten Punkt steht der Stählibuckturm, ein Aussichtsturm in Stahlfachwerkbauweise. Von der Aussichtsplattform bietet sich eine Rundschau über das Thurtal, den Seerücken, den Immenberg mit dem Schloss Sonnenberg, das Murgtal und die Stadt Frauenfeld.

Bei klarem Wetter sieht man die Gebirgskette der Alpen. Der Blick reicht von den Allgäuer Alpen, über den Alpstein, die Glarner Gipfel bis zu den höchsten Berner Alpengipfeln.

Der Stählibuckturm wurde 1908 auf Initiative des Verkehrsvereins Frauenfeld auf 653 m ü. M. errichtet. Der 26,8 Meter hohe Turm hat 148 Tritte und gehört zu den ältesten Aussichtstürmen in Stahlfachwerkbauweise in der Schweiz.

All jenen, die schwindelfrei sind, empfehlen wir den kurzen Aufstieg zum Stählibuck-Aussichtsturm. Von dort haben Sie bei klarem Wetter eine herrliche Rundschau.

Ist das Restaurant Stählibuck heute offen? Diese Frage stellt sich bei uns nicht. Wir sind 365 Tage im Jahr für Sie da. Im Sommer empfangen wir Sie auch gerne in unserer grossen Gartenwirtschaft, wo Sie unsere Spezialitäten im Schatten alter Platanen geniessen können.

Wenn Sie nach einem Spaziergang oder einer Wanderung ins Restaurant Stählibuck einkehren, bringen Sie etwas Musse mit. Geniessen Sie die friedliche Atmosphäre auf dem Hochplateau oberhalb von Frauenfeld, während wir Ihren Menüwunsch frisch für Sie zubereiten. Beim Blick über Felder, Wälder und weidende Kühe lässt man den Alltag schnell hinter sich.

Die Erdäpfel für unsere Rösti bekommen wir (in Säcken), direkt vom Bauernhof. Unsere Rösti sind wirklich hausgemacht. Das erklärt, weshalb Sie etwas mehr Zeit ins Restaurant Stählibuck mitbringen sollten.



nennt Urs Benz, Besitzer und Gastronom aus Leidenschaft, seine Küche.

Im Restaurant Stählibuck erwartet Sie gute Schweizerkost mit frischen Produkten aus der Region, zubereitet nach traditionellen Rezepten. Selbstverständlich stammen die Zutaten alle aus der Region.

Alles, was Sie auf unserer Menükarte finden, bereiten wir à la minute zu. Nur bei unserer Bouillon machen wir eine Ausnahme. Diese köchelt unser Küchenchef Thomas Frei stundenlang, mit frischem Markbein, Gemüse, Gewürzen und feinen Kräutern!

"Ein Suppengenuss pur" und eine schmackhafte Basis für unsere feinen Saucen.

Gemütliche Geniesser probieren unsere Käse- und Fleischspezialitäten. Sportliche

Velofahrer und Wanderer stärken sich mit einem leichten Fitnesssteller. Naschkatzen

finden bei uns stets eine feine Auswahl an saisonalen Desserts und Glacés. Für alle, die

unter der Woche eine kleine Auszeit vom Alltag suchen, gibt es von montags bis freitags ein Mittagsmenü.

Salate / Suppen

frei wählbar mit französischer oder italienischer Salatsauce

Traditionell	Grüner Salat mit Nüssen und Kernen	10.00
	Gemischter Salat	13.00
	Menüsalat grün oder gemischt	7.50

Nationalsalat

Währschaft	Wurst - Käsesalat	natur	Fr. 17.00	garniert	24.00
	Wurstsalat	natur	Fr. 13.00	garniert	21.00
	Käsesalat	natur	Fr. 17.00	garniert	24.00

Bewährt	Tomatensalat mit Zwiebeln	11.00
	Bunter, grosser Salatteller mit Ei	23.00

Suppen	Hausgemachte Fleisch-Bouillon mit Markbein oder Flädli	10.00
	Hausgemachte Tomatencreme mit Kräutern	10.00
	Tagessuppe unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft	7.50

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Urchiges / Kalte Teller / Fisch

Urchiges

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce serviert mit Pommes frites oder Rösti	23.00
Original Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce serviert mit Pommes frites oder Rösti	25.00
"SCHNIPOSA" paniertes Schnitzel vom Säuli, mit Pommes-Frites und einem Menüsalat	28.00
Hörnli mit Rindsgehacktem dazu Apfelmus oder einen Menüsalat	26.00
"Ofenguck" Kartoffelstock mit Speckwürfeli, Schinken, Zwiebeln und mit Käse gratiniert, dazu Bratensauce	26.00

Kalte Platten

Bündnerteller luftgetrocknetes Rindfleisch, Bündner Rohschinken und Käse	30.00		
Aufschnitt-Teller mit Käse	22.00		
"Stählibuck- Plättli" gemischtes Plättli zum Teilen	ab 2 Personen	pro Person	16.00

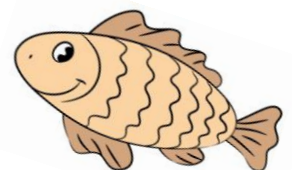
Fisch



Zander-Filets (CH)	36.00
--------------------	-------

Sie gelten nicht zu Unrecht als wichtiger und wertvoller Speisefisch. Sein besonders festes, weisses, mageres und eiweisshaltiges Fleisch gilt als Delikatesse unter Kennern.

"à la maison"
pochiert, an einer Weisswein-Kräutersauce
serviert mit Reis und Blattspinat



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Fleisch

Fleischherkunft	Wir verwenden aus Überzeugung nur CH-Fleisch	
Kalb	Cordon - bleu mit Pouletschinken	46.00
	Schnitzel natur oder paniert	36.00
Schwein	Cordon - bleu	34.00
	Steak	30.00
Poulet	Pouletbrüstli	25.00
	Cordon-Bleu	31.00
Saucen im Fleischpreis inbegriffen	Bratensauce Champignon Rahmsauce Pfeffersauce Kräuterbutter	
Beilagen	Nudeln, Reis	6.00
	Rösti, Pommes frites, Spätzli, Kartoffelstock	7.00
	als Fitnessteller Salat oder Gemüse	9.00
	zwei Beilagen nach Wunsch	10.00



Stählibuck - Spezialitäten

Fleischgerichte



Der feine Unterschied.

Hausgemachter Rindshackbraten 33.00
mit Saisongemüse, Kartoffelstock oder Pommes frites

Schweinsbraten vom Hals 31.00
mit Saisongemüse, Kartoffelstock oder Pommes frites

"Soose - Füessli" 22.00
geschmorte Schweinsfüsse mit Gemüse, viel Sauce und Kartoffelstock

"Züri - Gschnätzlets" (Kalbfleisch) 39.00
mit Rösti

S`hät so lang`s hät

Frische Kalbsleberli mit Rösti 38.00

Stählibuck - Hit

Überbackenes Schweins-Steak 39.00
mit Tomate und Käse überbacken, auf Saucen-Spiegel
dazu Pommes frites und Saisongemüse



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Rösti-Spezialitäten

Um Ihnen eine qualitativ einwandfreie Rösti zu servieren, kann es bei viel Betrieb zu Wartezeiten kommen, denn die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten

Rösti natur	mit zwei  Freiland-Spiegeleiern	21.00
Bauern Rösti	mit Salaten und verschiedenen Käsen	26.00
Waadtländer Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Saucisson	25.00
Appenzeller Rösti	Rösti und Hörnli vermischt mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli und mit Käse überbacken	26.00
Züri Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, fein geschnittenem Lauch und einem  Freiland-Spiegelei	26.00
Berner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, Käse und Gruben	27.00
Glarner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch und Glarner Schabziger	23.00
Tessiner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Salami und Rosmarin	26.00
Bündner Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Mangold, Bündner Trockenfleisch und mit Käse überbacken	29.00
Roquefort Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Roquefortkäse und Birnen	29.00
Sennen Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schinken, mit Käse überbacken und einem  Freiland-Spiegelei	28.00
Thurgi Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Schweins-Würstli (in Scheiben), Erbsen und einem  Freiland-Spiegelei	28.00
Stählibuck Rösti	mit Zwiebeln, Knoblauch, Speckwürfeli, Peperoni, Kalbsbratwurst (in Scheiben), Spargeln und einem  Freiland-Spiegelei	28.00
	Ein feiner knuspriger Röstiboden belegt mit verschiedenen Leckerbissen	
Matterhorn	mit gemischten Salaten und Kräuter-Cottage	26.00
Säntis	mit Schinken, Ananas und mit Käse überbacken	26.00
Pilatus	mit Pouletgeschnetzeltem und frischen Früchten an Currysauce	28.00
Rigi	mit Gemüse-Bouquet an Sauce Béarnaise	27.00
Apfelmus	Portion	7.50

CH-Spezialitäten

Käseschnitte	Swiss-Army-Käseschnitte mit einem  Freiland-Spiegelei serviert mit einem Menüsalat		26.00
Fondue	Original Schweizer Käse Fondue nach altem Hausrezept serviert mit Brot und Kartoffeln	pro Person	28.00
Auf Vorbestellung sicher, sonst nach Möglichkeit. Fragen Sie uns einfach.	Fondue Chinoise ab 2 Personen Heisse Rindsbrühe mit fein geschnittenem Fleisch dazu Saucen, Pommes frites, Reis, Gemüse, Früchte usw. mit Vorspeisesalat	pro Person	56.00
Spätzli	Appenzeller Käsespätzli mit Rahm, garniert mit Zwiebelschweize, dazu ein Menüsalat oder Apfelmus		26.00
Maccaronen	Innerschwyzzer Äplermaccaronen Spezialität mit Maccaronen, Kartoffeln, Schinken, Käse, Rahm und Zwiebelschweize, dazu ein Menüsalat oder Apfelmus		27.00
Ziger	Glarner Ziger - Höreli dazu ein Menüsalat oder Apfelmus		24.00

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Kinder - Karte



Grüner Salat	7.00
Bouillon mit Flädli	7.00
Portion Pommes frites	7.00
"Globi Macaroni " Macaroni mit Tomatensauce	10.00
"Heidi Rösti" Rösti natur mit einem Spiegelei	12.00
"Peter Hörnli" Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	12.00
"Pingu Stäbli" Fisch Stäbli mit Pommes frites, Spinat und Mayonnaise	14.00
"Papa Moll Schnitzel" paniertes Schnitzel vom Säuli mit Pommes frites	14.00
"Dagobert Duck Nuggets" Poulet-Nuggets mit Pommes frites	14.00

Kinder Sirup ist gratis



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer