

Starters

Chicken Ceasar's Salat	2 Stk.	18
mit Poulet-Innenfilet, knusprigem Speck und Sbrinz	4 Stk.	26
Chicken Ceasar's Salat		
with chicken, crispy bacon and Sprinz cheese		
Geräuchertes Thunfischfilet		
auf Frühlingssalat mit Spargel und Mini Büffelmozzarella		21
Smoked thuna fillet on spring salad with asparagus and mini buffalo mozzarella		
Beef Tatar Twenty7		22
Wachtelei, Maiskölbchen, Kapern, Zwiebeln, Cornichons°		29
Swiss beef tartar , corncobs, capres, onion and cornichons		
Bunter Blattsalat mit Nüssen und Kürbiskernen *°v		9
mixed salad with nuts and pumpkin seeds		
Bowle Twenty7, assortiere Salat, Blattsalat und Tomate		11
Bowle Twenty7, assorted salads with leaves and tomatoes		
Dressing Ihrer Wahl		
French, Italian		

Soups

Tomatensuppe mit Gin27-Schaum aus dem Appenzell	9
Tomatoe soup with Gin27-espuma from Appenzell	
Zitronengras-Currysuppe mit gebratener Eden-Crevette	11
Lemon gras-curry soup with sizeled eden prawn	
Tagessuppe, fragen Sie unser Servicepersonal	9
soup of the day ask our service personal	

Snack Corner

hausgemachte Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern ° v 4 Stk.	8
homemade bruschetta with tomatoes, onions and fresh herbs	
Beefbällchen vom Metzger Wattinger mit Apfel-Chili Mayonnaise 5 Stk.	12
beef balls with apple chili mayonnaise	
Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce °v 3 Stk.	12
vegetable spring rolls with sweet chili sauce	
Gebackene Eglifilet mit Tartar Sauce 3 Stk.	12
battered river perch with tartar sauce	
4-er-Flight Plättli mit Rohschinken, gekochtem Schinken, Salami Bünderfleisch und Bergkäse, reichlich garniert * pro Person	21
smoked ham, ham, salami, meat Grison & mountain cheese, richly garnished	
Pitcher-Platte für 4 Personen	50
Bruschetta, Frühlingsrollen, Chicken Nuggets und 1 Krug Pitcher Bier Pitcher plate with bruschetta, spring rolls, chicken nuggets and 1 pitcher beer	

Club Classics

Gambas al Ajillo	20
Edencrevetten in Olivenöl mit frischem Knoblauch und Kräutern *°	27
Sizzling Eden prawns in olive oil with fresh garlic and herbs	
Thurgauer Wurst-Käsesalat "eifach guet"	17
Thurgauer sausage and cheese salad	
Club Sandwich	
Gebratene Poulet Innenfilets, knuspriger Speck, Eisberg, gebratenes Ei Tomaten und Pommes frites	25
Fried chicken breast, crispy bacon, crunchy salad, avocado, egg, tomatoes cucumbers, french fries	
Chicken Fingers mit Sesampanade, knusprig gebacken dazu Cocktailsauce 160g/250g	18/27
golden baked sesame coated chicken sticks with cocktail chili sauce	

Club Classics

Golfersalat mit Avocado, Gurke, Tomate, Ei und gerösteten Kernen *°v	14
Golfer's salad with avocado, cucumber, tomato, egg and roasted seeds	17
ergänzen Sie Ihren Golfersalat mit / complete your Golfers's salad with	
gebackene Eglifilets	21/27
battered river perch	
gebratene Poulet Innenfilets *°	21/27
fried chicken breast	
paniertes Schweinsschnitzel °	19/25
bread crumb coated schnitzel	
gebratene Eden Riesencrevetten *°	24/29
giant Eden prawns	
Sandwiches	
Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse	8
ham, salami, cheese, meatloaf	
Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch	11
finely sliced raw beef, finely sliced Grison beef	
Pommes frites °v	6/9
French fries	
Country Cuts °v	7/10

Pasta & vegetarisches

Spinat-Ricotta-Ravioli mit grünem Spargel an Limoncello-Sauce	23
Spinach-Ricotta-Ravioli with green asparagus and Limoncello-sauce	
Bami Goreng mit Asiagemüse und Spiegelei v°	16
Bami Goreng with Asian vegetables and fried egg	
Glutenfreie Penne rigate all'arrabbiata *°v	16/20
gluten free penne rigate all'arrabiata	
Spaghetti Bolognese°	16/20
Spaghetti with beef sauce	
Spaghetti Aglio e Olio °v	16/20
Spaghetti with garlic, peppers and oil	
Spargelrisotto	21

Main Courses

Lachsmittelstück vom Grill auf Spargelrisotto mit Frühlingskräuterpesto Salmon center steak from the grill with asparagus risotto and herbed pesto	36
Entrecôte vom Schweizer Rind Swiss entrecote steak	40
Swiss Beef Burger mit Speck, Käse, Apfel-Chili-Mayonnaise und Röstzwiebeln Swiss beef burger, bacon, cheese, apple chili mayonnaise and roasted onions	25
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Fried veal sausage with onion sauce	19
Wiener Schnitzel ° breadcrumbs coated veal schnitzel	30/40
Schweins-Cordon Bleu Pork Cordon bleu	20/26
Schweinerückensteak vom Grill *° Grilled pork steak	18/26
Schweizer Pouletbrust vom Grill *° Grilled chicken breast	24
Pfeffersauce, Zwiebelsauce, Tomatensauce, BBQ-Sauce, Kräuterbutter Pepper sauce, onion sauce, tomato sauce, BBQ, herbed butter	
Teigwaren, Pommes frites, Rösti, Salzkartoffeln, Risotto Saisongemüse, Spinat, Beilagen Salat Pasta, french fries, roesti, steamed potatoes, risotto, seasonal vegetable, menu salad	
Bei allen Fisch- und Fleischgerichten ist eine Beilage inklusive jede weitere Beilage wird mit CHF 5 extra verrechnet For all fish and meat dishes a side dish is included each additional supplement will be charged extra CHF 5	

Kidz

Kindersalat mit Rüebli *°v 4
Junior salad with carrots

Chicken Nuggets mit Gemüse und Pommes frites, Gummibärli 11
Sesame coated chicken nuggets with vegetables and french fries, wine gums

paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites, Gummibärli 11
breadcrum coated pork schnitzel with vegetables and french fries, wine gums

Teigwaren mit Tomatensauce und Parmesan, Gummibärli 11
Pasta with tomato sauce and parmesan cheese, wine gums

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

* glutenfrei, ° laktosefrei, v vegetarisch

* gluten free, ° lactose free, v vegetarian

Herkunft Produkte

Rindfleisch - Schweiz/Irland/Australien, Schweinefleisch - Schweiz, Geflügel - Schweiz

Gemüse und Kartoffeln aus der Region

Thurgauer Bioeier

Fisch

Eglifilet - Estland, Lachs - Schottland

Eden Crevetten - natürliches Ökosystem Mangrovenwald, Vietnam

Preise inklusiv 7.7 % MwSt.