

Heisse und kalte Getränke

Kaffee / Espresso		4.40
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato		4.90
Sirocco Tee		4.40
Portion Tee		
Erdbeerkuss, Chaitee, Früchtetee, Grüntee, Weisstee		6.80
Schokolade / Ovomaltine heiss oder kalt		4.90
Huusschoggi Träumli		
mit Koriander, Kardamom, Ingwer und Sahnehäubchen		6.50

Offenausschank

Mineral mit / ohne und Süssgetränke		
Hausgemachter Eistee / Apfelshorley	3 dl	4.20
Citro / Rivella / Coca Cola / Cola Zero	5 dl	6.00
Hausgemachter Traubensaft	3 dl	4.20
Hahnenwasser zu Gunsten Stiftung NAP III, Parkerweiterung	3 dl	1.50
Mineral mit / ohne (Flasche)	7.5 dl	8.00
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	3.3 dl	4.70
Vivi Soda Blutorange & Ingwer	3.3 dl	5.00
Vivi Soda Zitrone & Ingwer	3.3 dl	5.00
Tonic Water Gents Swiss Roots	2 dl	5.50
Bitter Lemon Gents Swiss Roots	2 dl	5.50
Saft vom Fass, Möhl mit Alkohol (Vol. 4%) / ohne Alkohol	5 dl	5.80

Biersortiment

Napoléon III Bier (Vol. 5%) ganz nach dem Geschmack des Kaisers	3 dl	4.90
Napoléon III Bier (Vol. 5%) ganz nach dem Geschmack des Kaisers	5 dl	6.50
Appenzeller Weizenbier (Vol. 5.2%)	5 dl	6.80
Appenzeller Weizenbier (alkoholfrei)	5 dl	6.80
Appenzeller Sonnenwendlig (alkoholfrei)	3.3 dl	5.50

Müli Bräu naturtrübe Bierspezialitäten aus Altnau



Standard Sortiment

Zwickel Blond (Vol. 5%) Erfrischendes Bier mit edler Hopfenbittere	3.3 dl	5.50
Geusen Herb (Vol. 5%) Das männlich, herbe Bier	3.3 dl	5.50
Panache (Vol. 5%) Mildes helles Bier mit einem Spritzer Zitronensaft abgerundet mit etwas süsse.	3.3 dl	5.50
Weizenbier (Vol. 5%) Erfrischendes Bier mit leichter Hopfenbittere, feine Bananennote im Abgang	5 dl	6.90

Sélection Sortiment

Citra Hop (Vol. 5%) Liebliches Bier mit ausgeglichener und blumiger Hopfennote	3.3 dl	6.00
Amber Ale (Vol. 5.7%) Bernsteinfarbiges Ale mit Karamellnote, deutliche Hopfenbittere im Abgang	3.3 dl	6.00
India Pale Ale (Vol. 6.5%) Fruchtiges und würziges Bier, sehr hopfenbetont	3.3 dl	6.00
St. Bartholomäus Dubbel Bruin (Vol. 6.4%) Typisches Trappistenbier, würzig und weiniges Aroma	3.3 dl	6.00
Porter Vanille Bourbon (Vol. 6.2%) Aussergewöhnliches Bier, kalter Kaffee, schwarze Schokolade, wuchtiges Malzaroma mit einem Schuss Vanille Bourbon	3.3 dl	6.00

Lust auf ein süssgespritztes Bier?

Wir servieren Ihnen zu jedem Bier auf Wunsch 2 dl Citro 1.00



Aperitifs

Arenenberger Cascade – Blanc de Noir, Schaumwein (Vol. 12%) (7.5 dl CHF 39.00)	1 dl	7.50
Tröpfel Schaumwein «Der Zweite» leicht herb, Apfel und Trauben (7.5 dl CHF 39.00)	1 dl	7.50
Truubesecco (5 dl CHF 13.00)	1 dl	5.00
Arenenberger Spritz		12.00
Arenenberger Spritz ohne Alkohol		10.00
Gespritzter Weisswein Süss / Sauer		7.50
Vermouth Jsotta bianco (Vol. 17%)	4 cl	8.50
Vermouth Jsotta rosé (Vol. 17%)	4 cl	8.50
Vermouth Jsotta rosso (Vol. 17%)	4 cl	8.50

Weine im Offenausschank

Weiss

Arenenberger Müller-Thurgau – der Traditionelle	1 dl	5.50
Hortense Cuvée – der Aussergewöhnliche	1 dl	6.50

Rosé

Eugénie – der spritzige Federweisse	1 dl	6.50
-------------------------------------	------	------

Rot

Arenenberger Blauburgunder – der Angenehme	1 dl	6.50
Bonaparte Cuvée – der Feurige	1 dl	7.50

Macardo, Strohwillen

Sir Dry Gin (Vol. 42%)	4 cl	13.00
Sloe Gin (Vol. 28%)	4 cl	13.00
Senor Rum (Vol. 42%)	4 cl	13.00
Zar Vodka (Vol. 42%)	4 cl	13.00

Flaschenweine weiss

Arenenberger Müller-Thurgau – der Traditionelle 5 dl 22.00
Zitrus-Fruchtnase / Apfel / Mirabelle / Birne 7.5 dl 36.00
filigran / lebendig / spritzig

Arenenberger Müller-Thurgau Auslese – der Liebliche 7.5 dl 39.00
Grapefruit / Aprikose / Honigmelone
saftig / frisch / schönes Süss-Säure Spiel

Arenenberger Kerner – der Spezielle 7.5 dl 39.00
Lange reife am Rebstock / Weinbergpfirsich / tropische Früchte
Druck am Gaumen / leichter Schmelz

Arenenberger Johanniter – der Goldene 7.5 dl 38.00
Kernobst / exotische Früchte / saftig mit filigraner und reifer Säure

Hortense Cuvée – der Aussergewöhnliche 7.5 dl 39.00
Dezent Lachsfarben / florale Aromen / Aprikosen / feine Kräuter
ausbalanciert / lebendig

Divona – die Innovative 7.5 dl 45.00
Mandarine / grüner Apfel / Limette
dezente Kräuterwürze / vollmundig / weiche Säure 50% im Barrique gereift

Flaschenweine rosé

Pinot Noir Rosé – der Anschmiegsame 5 dl 23.00
Strahlendes Lachsrot / Cassis / Himbeere / Erdbeere / belebend frisch

Eugénie – der spritzige Federweisse 7.5 dl 39.00
Lachsfarben / Burgunder-beeren Aromen / saftig / gefühlvoll abgerundet

Flaschenweine rot

Arenenberger Blauburgunder – der Angenehme 5 dl 24.00
Rubinrote Farbe / Kirsche / Zwetschge zart würzig / ausgewogen / weich 7.5 dl 39.00

Bonaparte Cuvée – der Feurige 7.5 dl 46.00
Dunkelrot / beerig / schokoladig / reifes Tannin / rund / angenehm

Pinot Noir Selection – der Kaiserliche 7.5 dl 59.00
Waldbeeren / Sauerkirsche / dezente Röstaromen
elegant / saftig mit spürbarem Tannin im Barrique gereift

Tombeau de Napoléon – die Rarität 7.5 dl 64.00
Reife Frucht / Schwarzkirsich / Pflaume / prägnante Fasswürze
Wacholder / Schokolade / kräftig / rund mit reifem Gerbstoff im Barrique gereift

Speisen

Preise in CHF

Mittagsmenu Montag bis Freitag 21.50
mit Tagessuppe oder Salat klein 18.50

Mittagsmenu Samstag bis Sonntag 27.50
mit Tagessuppe oder Salat und Dessert klein 24.50

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe 9.50

Wurstsalat
einfach / garniert 15.00 / 17.50

Wurst-Käsesalat
einfach / garniert 17.00 / 20.00

Salatteller mit Hofei
klein / gross 12.50 / 17.50

Spargelsalat
Thurgauer Spargeln, Blattsalate, Rapskernen-Vinaigrette 23.00

Fischer's Fritz
Geräuchertes Fischfilet, Meerrettichschaum, bunt gemischte Salate 24.00

Rindstatar vom Schrofenhof
mit Toast und Butter 29.00

Aus dem Ofen

Hausgemachte Quiches: Lorraine oder Liebstöckel-Gemüse 18.00
Beilagen Salat im Weckglas

Napoleon Toast 19.00
Toastbrot, Hinterschinken, Thurgauerkäse, Arenenberger Weisswein, pochierte Apfelscheiben und Beilagen Salat im Weckglas

Für unsere kleinen Piraten 14.50
Pizzataler mit einem Glas Sirup und einer Kugel Glace nach Wahl



Arenenberger Geschichte

Magd Pauline und «d'Wöschhenki» (für 2 Personen) 42.00
Das etwas «andere» Vesperplättchen
Rauchfleisch vom Biofreiland Schwein / Biohof Maltbach, Müllheim
Rinds-Lammschüblig aus eigener Produktion
Bacchus und Natur Burschen / Holzhof, Amlikon

Alle Preise in CHF und inkl. MWST, gültig ab 9. Mai 2024

Süssgebäck

Hausgemachtes Kuchenangebot Fragen Sie gerne unser Servicepersonal	4.80
Arenenberger Nussecken	4.80
Mit Rahm	1.50

Coupes und Desserts

Coupe Gottlieber Schoggiglacé, Vanilleglacé, Karamellglacé Gottlieber Hüppen und Schlagrahm	14.50
Eiskaffee Mokkaglacé mit Schlagrahm	11.50
Arenenberger Affogato Eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso und Rahm	8.50
Meringues mit Glacé Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Meringues und Schlagrahm	13.50
Kugeln nach Wahl	4.00
Glacé Vanille, Schokolade, Mokka, Haselnuss, Karamell, Joghurt	
Sorbet Birnen, Apfel, Himbeere, Erdbeere	
Mit Rahm	1.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Bistroteam.

Lieferanten

- Fleisch:** Hof Arenenberg / Schrofenhof Somm, Kreuzlingen / Wattinger, Altnau
Biohof Brand & Messmer, Wolfikon / Schenk, Amlikon
Biohof Maltbach, Müllheim
- Käse:** Jörg, Pfyn / Molkerei Fuchs, Romanshorn / Sturzenegger, Wigoltingen
Holzhof, Amlikon
- Gemüse:** Hof Arenenberg / Böhler, Tägerwilen / Sprossana, Mauren
Tappolet Biohof, Wilchigen / Pilgerhof, Märstetten / Dütsch, Tägerwilen
- Fisch:** Fahrni, Ermatingen / Kundelfingerhof, Schlatt / Bianchi, Zufikon
- Getränke:** Brauhaus Sternen, Frauenfeld / Hahn, Frauenfeld / Müli Bräu, Altnau
Mosterei Möhl, Arbon / Biotta, Tägerwilen / Goba, Appenzell
Roland Kauderer, Steinebrunn / Sirocco, Schmerikon
Ricklin Kaffee, Uznach / Gottlieber, Gottlieben / Ramseier, Oberkirch
- Weine:** Weingut Arenenberg
- Spirituosen:** Weingut Arenenberg / Mercado, Strohwielen
- Diverse:** Marion Kressebuch Suneberg, Hörhausen / Walz, Tägerwilen /
Zwicky, Müllheim / Seeholzer, Wäldi / Obstveredelung Graber, Fruthwilen
Kressibucher, Lanzenneunforn / Singer Obstbau, Fruthwilen
Chriesiland Gremlich, Fruthwilen

