



Herzlich Willkommen

Unsere Philosophie

„Regionalität mit Platz für ehrliche Produkte aus Nah und Fern.“

„Wir bieten nicht alles, dafür alles mit Qualität.“

„Sie wünschen wir kochen.“

Unsere Öffnungszeiten

Montag	08.30 - 14.00 Uhr	16.00 - 24.00 Uhr
Dienstag	08.30 - 14.00 Uhr	Geschlossen
Mittwoch	Ganzer Tag geschlossen	
Donnerstag	08.30 - 14.00 Uhr	16.00 - 24.00 Uhr
Freitag	08.30 - 14.00 Uhr	16.00 - 24.00 Uhr
Samstag	Geschlossen	16.00 - 24.00 Uhr
Sonntag	10.00 - 22.00 Uhr	

Ab 20 Personen öffnen wir unser Restaurant jederzeit sehr gerne für Sie.

Bei Anlässen über 40 Personen, geschlossene Gesellschaft.

Allgemeine Informationen finden sie unter www.engel.rest

Auf Voranmeldung, eine Woche vorher, versuchen wir Ihnen jeden Menuwunsch zu erfüllen.

Mit unseren Events wollen wir Leben ins Restaurant bringen und verschiedenste Gästegruppen ansprechen!

Unter **Aktuelles** finden sie wechselnde, saisonale Gerichte und Getränke für Herz und Gaumen.

Kalte Küche

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	8.50

Auf Vorbestellung stellen wir unser
Salat- und Vorspeisenbuffet auf.
Preis auf Anfrage

Wurstsalat einfach/garniert	9.00/15.50
Wurst-Käsesalat einfach/garniert	11.00/17.50
Siedfleischsalat einfach/garniert	11.00/17.50
Portion Hauskäse	9.00
Engelplättli garniert	18.00
Schlossspeck-Teller	14.00

Faustbrot

Fleischkäse, Vorderschinken, Salami, Käse, Speck	5.50
Mostbröckli	6.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Brotcroûtons	7.00
Frische Siedfleischsuppe mit Gemüse	7.00
Tagessuppe auf Anfrage	5.50

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel «Engel Art»		13.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	170gr	19.00
	250gr	26.00
Pouletbrüstli «Mediterran» gefüllt mit Dörrtomaten und Mozzarella in Kräuterpanade		17.00
Lammnierstück an pikanter Knoblauchmarinde auf Rotweinjus		22.00
Schweinsgeschnetztes an Pilzrahmsauce		14.50

Vegetarisch

Feine Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus		18.50
Gemüseschnitzel auf Tomatensauce		12.50

Die **Beilagen** finden sie auf der nächsten Seite.

Beilagen

Pommes Frites aus frischen Kartoffeln	Beilage	6.00
	Portion	8.00
Pommes-Frites tiefgekühlt	Beilage	5.00
	Portion	7.00
Spätzli «Hausart»		6.00
Teigwaren		5.00
Butterreis		5.00
Gemüse garnitur	klein	5.00
	gross	9.00
Salat garniture «Fitness»		8.50

Wir beziehen unsere Frischprodukte aus der Region.

Unsere Speisen werden, wenn nicht anders deklariert, aus Schweizer Fleisch zubereitet!

Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten können sich gerne an das Personal wenden, um entsprechende Informationen zu erhalten.

Offenausschank

Goba Mineral leise und still	2.0 dl	2.50
Goba Citro	3.0 dl	3.50
Coca-cola, Coca-cola Zero	5.0 dl	4.80
Goba Orangina	1.5 lt	11.00
Rivella rot und blau		
Ice Tea Nestea Lemon		
Shorley		
Flauder		

Flaschen

Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	3.80
Schweppes Tonic	2.0 dl	3.80
Schweppes Ginger Ale	2.0 dl	3.80
Michel Orangensaft	2.0 dl	3.80
Red Bull Energy Drink Dose	2.5 dl	4.50

Saft und Bier

Möhl Bügelsaft mit und ohne Alkohol	5.0 dl	5.00
Schützengarten vom Fass	2.0 dl	3.30
	3.0 dl	3.80
	5.0 dl	5.00
Schützengarten Lager	5.0 dl	5.20
Schützengarten alkoholfrei	5.0 dl	5.20
Schützengarten Edelspez	3.3 dl	4.20
Schwarzer Bär Dunkelbier	5.0 dl	5.60
Weisser Engel Hefeweizenbier	5.0 dl	5.60
Schützengarten Klosterbräu	5.0 dl	5.60

Aperitive

	Vol.%		
			4 cl
Cynar	16.5		5.50
Martini weiss	15.0		5.50
Campari	23.0		5.50
Appenzeller	29.0		5.50
Aperol Spritz	15.5	2 dl	7.50
mit Weisswein oder Schaumwein			
Glas Rosé Schaumwein		1 dl	7.50
Gespritzter Weisswein (Hauswein)		2 dl	5.50

Mixgetränke

	Vol.%		
			4 cl
Campari Orange	23.0		6.50
Sunneshy (Eiercognac mit Orangenjus)	15.0		6.50
Gin Tonic	40.0		9.00
Whisky Cola	40.0		9.00
Canadian Club Ginger Ale	40.0		9.00

Liköre

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Eiercognac	20.0		5.00
Bailey`s Irish cream	17.0		5.00

Gin

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Appenzell Dry Gin 27	43.0	5.00	7.50

Spirituosen

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Kernobst	40.0	2.50	4.10
Kräuter	41.0	2.50	4.10
Kirsch	40.0	3.50	5.10
Williams	40.0	3.50	5.10
Zwetschgen	40.0	3.50	5.10
Thurgados	40.0	5.00	7.50
Cognac Hennessy „Fine de Cognac“	40.0	5.00	7.50
Vieille Prune	40.0	3.50	5.10

Grappa

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Grappa Pinot Grigio	40.0	3.50	5.10
Grappa Aquavite «Rovere» (Eichenholzlagerung)	42.0	5.00	7.50

Rum

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Westerhall Rum aus Grenada	40.0	5.50	9.00

Whisky

	Vol.%	2.0cl	4.0cl
Ledaig 10 Years (Single Malt Scotch Whisky)	46.3	5.50	9.00
Old Pulteney 12 Years (Single Malt Scotch Whisky)	40.0	5.50	9.00

Warme Getränke

Kaffee Crème		3.80
Espresso		3.80
Doppelter Espresso		6.00
Milchkaffee		3.80
	Vol.%	
Kaffee Fertig mit Kernobst, Kräuter, Kirsch	40.0	5.00
Kaffee Luz mit Zwetschgen, Kräuter, Kernobst	40.0	5.00
Hauskaffee Engel (mit Schlagrahmhaube)	40.0	6.50
Tee Rum	37.5	5.50
Tee nature, citron oder crème		3.80
Diverse Tee's Fragen Sie nach unserer Karte		3.80
Ovomaltine und Caotina heiss	2 dl	3.80

Ovomaltine und Caotina

kalt		3 dl	4.00
		5 dl	5.40

Traditionell und preiswert

Tschumpeli	weiss	Chasselas	1.0 dl	3.50
	rot	Kalterersee	1.0 dl	2.50
Römer	weiss	Chasselas	2.0 dl	5.00
	rot	Kalterersee	2.0 dl	4.00

Unsere Weine vom Bio-Weingut Lenz in Uesslingen Thurgau

Das Weingut mit dem Ozean dazwischen: Schweiz/Chile

Familie Lenz verifiziert in Iselisberg TG aus 31 Traubensorten über 40 verschiedene Weine und in Chile kreieren sie aus 8 Traubensorten mehr als 15 verschiedene Weinpersönlichkeiten.

Weitere Informationen unter: www.weingut-lenz.ch

Hausweine

Cuvée weiss		7.5 dl	32.00
Bio-Weingut Lenz Iselisberg		1.0 dl	4.50
Müller-Thurgau und Pinot Noir weiss gekeltert 9.5 Vol % fantastisch fruchtig-exotisch, lieblich und erfrischend im Gaumen			
Cabernet Jura		7.5 dl	32.00
Maier Weinbau und Schafzucht Iselisberg		1.0 dl	4.50
gekeltert vom Weingut Lenz 100% Cabernet Jura 12.5 Vol %			

der Ausbau im 225 lt Eichenbarrique hat
einen
dunklen, fruchtig-pfeffrigen Rotwein ergeben.

Rose Schaumwein tradition-brut	7.5 dl	48.00
100% Cabernet Jura 12 Vol %	1.0 dl	7.50
traditionelles Flaschengärverfahren, herrlich prickelnd, erfrischend und aromatisch		

Weissweine

Weissherbst	5.0 dl	21.00
100% Pinot Noir weiss gekeltert 11.5 Vol %		
lachsfarben, spannend für Nase und Gaumen		

Anno weiss	5.0 dl	24.00
Bronner, Johanniter, Seyval blanc 12.5 Vol %		
intensiv fruchtig, gut ausbalanciert, nachhaltig		

Handwerk weiss	7.5 dl	48.00
100% Sauvignier gris 13.5 Vol %	1.0 dl	7.00
goldig, reife gelbe Früchte, dezente Röstaromen		

Rotweine

Anno rot	5.0 dl	24.00
Cabertin, Merlot, Malbec, Cabernet 13.2 Vol %		
granatrot, von Johannisbeeren bis Gewürzaromen		

Merlot Gran Reserva (Chile)	5.0 dl	24.00
100% Merlot 14 Vol %		
reife Zwetschgen, etwas Kompott und Tabak		

Malbec (Chile)	7.5 dl	42.00
100% Malbec 15 Vol %	1.0 dl	6.50
granatrot, Brombeeren und Kräuter		

Loco Gran Reserva (Chile)	7.5 dl	44.00
Verrücktes Cuvée als Barrique Ausbau 14.6 Vol %	1.0 dl	6.80

dunkel, feine Röstaromen, würzig,
vollmundig

Carmenère Gran Reserva (Chile)	7.5 dl	48.00
100% Carmenère 14.4 Vol % intensive Terroirdüfte, Kräuter, Eukalyptus, etwas Pfeffer		

Handwerk rot	7.5 dl	55.00
100% Zweigelt 13 Vol % purpurrot, Kompott, schwarze Früchte und Röstaromen		