



Unser Motto: Pasta & Steaks

Feinste Pasta & Steakspezialitäten in den verschiedensten, nicht alltäglichen Varianten und Kreationen! Wir beziehen ausschliesslich **Schweizer Fleisch!** Beim vermerk **Swiss Prim** können wir Ihnen auch auf verlangen den Produzenten nennen. Swiss Prim ist das beste Schweizer Fleisch das auf dem Markt ist, Informieren Sie sich bei uns gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Die Räumlichkeiten vom Restaurant Ratatouille haben wir in den Originalzustand wie anno 1740 zurückversetzt. Geniessen Sie das gemütliche Ambiente des Restaurants mit unserer begehbaren Weinkarte. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant Ratatouille.

Fam. Byland & Mitarbeiter

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	Fr.	7.00
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Bruschetta „Classico“ <i>3 Stück Ofenfrische Bruschetta aus unserem Pizzateig hergestellt, mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl</i>	Fr.	11.50
Tomaten-Mozzarellasalat „Mikado“ <i>auf Rucola mit frischen Basilikum</i>	Fr.	13.50
Bunte Blattsalate mit Riesencrevetten <i>an Balsamico-Dressing, garniert mit grillierten Black-Tiger-Crevetten</i>	Fr.	16.50
Rinds-Tatar <i>für Sie frisch zubereitetes Tatar mild oder scharf mit Toast und Butter serviert</i>	Fr.	15.50
Vitello Tonnato <i>Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten an feiner Thonsauce „Der Klassiker unter den Vorspeisen...“</i>	Fr.	14.50
Tomatencremsuppe <i>mit frischem Basilikum und Gin abgeschmeckt</i>	Fr.	11.50
Weissweinschaumsüppchen <i>Hausrezept! mit Croûtons und Kürbiskernöl serviert</i>	Fr.	11.50

Pasta

Tagliatelle Black-Tiger mit 6 Black-Tiger-Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Cherrytomaten	Fr. 29.50
Tagliatelle Padrone mit Steinpilzen an feiner Rahmsauce	Fr. 25.50
Spaghetti „Raben“ mit Knoblauch, Chili, Basilikum und rosa gebratenen Lammrückenwürfel „Swiss Prim“ (120g)	Fr. 29.50
Spaghetti Carbonara mit Speck an Rahmsauce mit Ei abgebunden	Fr. 20.50
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung an Olivenöl, mit Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Cherrytomaten und Rucola	Fr. 22.50
Cannelloni „Ratatouille Spezial“ Hausgemachte Cannelloni mit einer Fleisch-Ricottafüllung mit Ratatouille und Käse überbacken	Fr. 21.50
Lasagne „Casalinga“ Hausgemachte Lasagne mit Rindsgehacktem und Tomatensauce	Fr. 20.50
Penne Gorgonzola an Gorgonzolarahmsauce	Fr. 20.50
Penne „Alfredo“ mit Speck, Champignons, Zwiebeln an Tomatenrahmsauce	Fr. 20.50

Steaks

Bei jedem Gericht ist 1 Portion Ratatouille-Gemüse inklusiv...!

1. Wählen Sie das Fleisch & die Grösse

	150gr.	200gr.	250gr.
Schweinssteak (Swiss Prim)	19.-	22.-	25.-
Pouletbruststeak (CH)	21.-	25.-	29.-
Lammrückensteak (Swiss Prim)	32.-	40.-	48.-
Kalbssteak (Swiss Prim)	41.-	52.-	62.-
Rindfilet-Steak (Swiss Prim)	48.-	61.-	74.-

2. Wählen Sie die Beilage (im Preis inkl.)

- Pommes frites
- Rösti-Kroketten
- Kartoffel-Kroketten
- Butternudeln
- Reis
- als Fitnesssteller (mit gemischten Salaten und Melonenschnitz)
- als Fitnesssteller (mit verschiedenen Gemüsesorten serviert)

3. Wählen Sie Ihre Lieblingsauce (im Preis inkl.)

- Kräuterbutter
- Sauce Maison (rassige Spezialsauce nach Art des Hauses)
- Champignons-Rahmsauce
- Morchel-Rahmsauce
- Grüne Pfeffersauce
- Fruchtige Currysauce

Steaks „special“

Diese Gerichte servieren wir auf der Platte zum selber schöpfen.

Bei jedem Gericht ist 1 Portion Ratatouille-Gemüse inklusiv...!

T-Bone-Steak „ The American Dream“	450 gr.	Fr. 52.-
Das Original berühmte T-Bone-Steak...! Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Somm in Kreuzlingen, die Tiere stammen alle aus der näheren Region. Serviert mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl.		
Surf and Turf	250 gr.	Fr. 58.-
150g Rindsfilet (Swiss Prim) und 100g Riesencrevetten (Black Tiger) mit Mango-Chutney und Beilage nach Wahl serviert.		
Lammrücken-Steak Swiss Prim	200 gr.	Fr. 42.-
Mit einer Hausgemachten Kräuterkruste überbacken, mit Rosmarinjus und Beilage nach Wahl serviert		
Poulet-Brust-Steak (CH) „Bombay“	200 gr.	Fr. 26.-
Mit gebratenen Ananasscheiben, Currysauce und beilagen nach Wahl serviert.		

Raben Spezial

Plattenservice

Châteaubriand (Swiss Prim) *(ab 2 Personen, Preis pro Person)* Fr. 56.50
Hausspezialität: zartes Rindsfilet mit Sauce Bénaise,
mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten serviert

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ Fr. 43.50
Unsere Hausspezialität: Zarte Rindsfilet-Würfelchen (Swiss Prim) an feiner Paprikarahmsauce
und hausgemachten Butterspätzli

Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Fr. 39.50
Geschnetzeltes (CH) an feiner Champignons-Rahmsauce serviert mit Butterrösti

Tellerservice

Forellenfilets „Thurgauer Art“ Fr. 30.50
feines Forellenfilet in kaltgepressten, Thurgauer Rapsöl gebraten, serviert mit buntem Gemüse
und Kräuterkartoffeln

Wiener Schnitzel (CH) Fr. 32.50
paniertes Kalbschnitzel mit frittierter Petersilie, serviert mit buntem Gemüse und Pommes frites

À Discretion

(Vorbereitungszeit 30 Minuten)

Fondue Chinoise *(ab 2 Personen, Preis pro Person)* Fr. 48.00
mit Rindfleisch (CH), Schweinefleisch (CH) und Pouletfleisch (CH) 6 verschiedene Saucen,
Essiggemüse, Früchte, mit Pommes frites oder Country-Cuts-Kartoffeln nach Wahl

Fondue Bourguignon *(ab 2 Personen, Preis pro Person)* Fr. 48.00
mit Rindfleisch (CH), Schweinefleisch (CH) und Pouletfleisch (CH) 6 verschiedene Saucen,
Essiggemüse, Früchte, mit Pommes frites oder Country-Cuts-Kartoffeln nach Wahl