

# *Liebe Gäste*

Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant Egelmoos, dem öffentlichen Restaurant des Alters- und Pflegezentrums Amriswil, und hoffen, Sie fühlen sich bei uns wohl.

Auf dieser Menükarte finden Sie eine Auswahl an Speisen und Getränken, die wir für Sie zusammengestellt haben. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch ein Tagesmenü und einen Wochenhit an, den Sie auf der separaten, kleineren Menükarte finden.

Unsere Speisen werden für Sie von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet - natürlich weitgehend mit Zutaten aus der Region.

## **Unsere Öffnungszeiten:**

Montag - Freitag            09.00 Uhr - 17.00 Uhr

Samstag und Sonntag    10.00 Uhr - 17.00 Uhr



**Zu Sonderanlässen oder Banketten sind wir  
nach Absprache auch gerne am Abend für Sie da!**

**Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu haben!**

Sabine Kiener, Leiterin Restaurant mit Team

# Speisekarte Restaurant Egelmoos

warme Küche ab 11.30 Uhr bis 13.15 Uhr

---

## Tagesmenü

Tagessuppe	CHF	3.50
Tagesmenü werktags mit Suppe	CHF	13.00
Kleine Portion	CHF	11.00
Sonntagsmenü mit Suppe und Dessert	CHF	17.00
Kleine Portion	CHF	15.00
Wochenhit mit Suppe	CHF	13.00
Kleine Portion	CHF	11.00
KLEINER Salat vom Buffet	CHF	3.50
GROSSER Salat vom Buffet	CHF	7.50
Portion Pommes	CHF	6.50

## Es hät solangs hät

In unserer Vitrine finden Sie täglich verschiedene Zwischenmahlzeiten, gluschtige Snacks, leckere Süssigkeiten und diverse Torten.

Preis nach Angebot



# Speisekarte Restaurant Egelmoos

warme Küche ab 11.30 Uhr bis 13.15 Uhr

---

## Monatsknaller – Hits im August

### *Mmmh fein...*

Spaghetti Carbonara, Pesto oder all'arrabbiata

Portion mit 1 Sauce

CHF 13.00

Portion mit 2 Saucen

CHF 14.50

### *Gluschtig und bunt*

Gebackener Camembert

an Salatbouquet mit Preiselbeerschaum

CHF 19.50

### *Knusprig und währschaft*

Rösti mit 2 Spiegeleiern

CHF 14.50



Beilagenänderung: CHF 3.50

Preise inklusive MwSt / Wenn nichts anderes vermerkt, erhalten Sie bei uns CH-Fleisch

# Getränkekarte

## *Bier / Saft*

Edelspez mit Alkohol	3.3 dl	CHF	3.80
Edelspez ohne Alkohol	3.3 dl	CHF	3.80
Klosterbräu	5 dl	CHF	5.00
Schützengold alkoholfrei	3 dl	CHF	3.80
Möhlsaft trüb Bügel	5 dl	CHF	4.80
Möhlsaft alkoholfrei	5 dl	CHF	4.80

## *Weine Weiss*

Wyse us de Bodeseeregion	1 dl	CHF	3.90
Féchy	2 dl	CHF	7.50
Wyse us de Bodeseeregion	5 dl	CHF	19.50
Féchy	5 dl	CHF	19.50
„Gsprützte“ Wyse	2 dl	CHF	4.50

## *Weine Rosé*

Oeil de Perdrix (Iselisberger)	5 dl	CHF	19.50
„Tschumpeli“ Rosé	1 dl	CHF	3.50

## *Weine Rot*

Rote us de Bodeseeregion	1 dl	CHF	3.90
Dôle	2 dl	CHF	7.50
„Tschumpeli“ Kalterer	1 dl	CHF	2.20
„Römer“ Kalterer	2 dl	CHF	3.80
Iselisberger	5 dl	CHF	19.50
Dôle	5 dl	CHF	19.50
Cabernet Sauvignon (Kalifornien)	5 dl	CHF	19.50

Weine 7 dl auf Anfrage

Preise inklusive MwSt

# Getränkekarte

## Offenausschank

Valser, Rivella rot/blau, Sinalco, Pepita, Süssmost, Cola, Citro	2 dl	CHF	2.50
Eistee	3 dl	CHF	3.00
Orangenjus	2 dl	CHF	3.50

## Fläschli 3 dl

Valser, Rivella rot/blau, Cola/ Cola zero, Shorley		CHF	3.80
Orangenjus	1 lt	CHF	12.00
Traubensaft rot	2 dl	CHF	3.50
Mineral nature	1 lt	CHF	8.00
Mineral süss div.	1 lt	CHF	10.00

## Warme Getränke

Kaffee crème oder nature		CHF	3.50
Kaffee „Hag“ crème		CHF	3.50
Espresso nature oder crème		CHF	3.50
Milchkaffee „Schale“		CHF	3.50
Cappuccino		CHF	4.00
Doppelter Espresso crème		CHF	4.50
Milch heiss/kalt		CHF	3.20
Diverse Teesorten		CHF	3.50
Punsch (alkoholfrei)		CHF	3.50
Ovo/Schokolade heiss/kalt		CHF	3.50

# Unsere Weinempfehlungen

## *Nussbaumen Oelenberg AOC*

Traubensorte: Pinot Noir  
Weingut Saxer, Nussbaumen

Schönes Rubinrot, in der Nase leichte Beerennote – im Gaumen angenehm mild.  
Feiner, eleganter Charakter, passend zu kalten Platten und bürgerlicher Küche.

75 cl Flasche, 12.8% Vol., CHF 29.00



## *Poggio delle Faine*

Traubensorte: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon  
Region: Toskana / Chiantigebiet, Produzent: Cantine Minini

Ein herrlich vollmundiger Wein, saftig und sehr ausgewogen. In der Nase mit einem komplexen Aromengipfel nach Schwarzkirsche, Kaffee und Vanille. Im Barrique gelagert. Lang anhaltend –im Gaumen ein perfekter Genuss.

75 cl Flasche, 13.5% Vol., CHF 42.00



## *Cabaletta Rosso delle Venezie IGT*

Traubensorte: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon  
Region: Louis / Veneto, Produzent: Tenute Fiorebelli

Intensive, rubinrote Farbe. Komplexes Bouquet, welches an Pflaumen, Kirschen und Johannisbeeren erinnert. Eiche verleiht ein würziges Aroma. Vollmundig, geschmeidig, langer, ausgewogener Abgang.

75 cl Flasche, 13.0% Vol., CHF 34.00



## *Rote us de Bodeseeregion*

Traubensorte: Pinot Noir, Dornfelder  
Weingut Saxer, Nussbaumen

Herrliches Bouquet mit deutlichen Noten von reifen Früchten. Ein typischer, rassisger Landwein mit feinem, frischem Aroma.

50cl Flasche, 12.5% Vol., CHF 19.50

Preise inklusive MwSt





# Unsere Weinempfehlungen

## *Prickelndes zum Aperitiv*

Cuvée Jean-Georges (Apfelschaumwein)  
Produzent: Mosterei Möhl, Arbon

Leicht und spritzig im Geschmack.  
Nach traditionellem Flaschengärverfahren hergestellt.

75 cl Flasche, 7.0% Vol., CHF 28.00



## *Gropp*

Traubensorte: Müller-Thurgau  
Produzent: Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

Trockener, eleganter Weissler aus der Produktion Rutishauser, im Stahltank ausgebaut. Jugendlich mit erfrischender Säure und fruchtiger Note nach Zitrus und Ananas.

75 cl Flasche, 11.5%, CHF 32.00



## *Wyss us de Bodeseeregion*

Traubensorte: Müller-Thurgau, grüner Veltliner  
Weingut Saxer, Nussbaumen

Frischer, frecher, süffiger Wein. Er zeigt am Gaumen einen weichen Auftakt, ein schönes Süsse-Säure-Spiel und hat einen langanhaltenden, aromatischen Abgang.

50 cl Flasche, 11.8% Vol., CHF 19.50



## *Oeil de Perdrix „Black Edition“*

Traubensorte: Pinot Noir  
Weingut Saxer, Nussbaumen

Helles Orange-Rosa mit reifen Fruchtaromen, ergänzt mit einer feinen Apfelnote.  
Ausgewogener Rosé mit samtigem Charakter.

70 cl Steingutflasche, 13.2% Vol., CHF 28.50

Preise inklusive MwSt





# *Gastronomiebetrieb*

## *Alters- und Pflegezentrum*

### *Amriswil*

**Wir empfehlen uns für Ihre Familienfeier.**

**Ob Geburtstag, Konfirmation, Kommunion,  
Hochzeit, Taufe oder Leidmahl,  
seien Sie unser Gast!**



**Menü- und Weinvorschläge halten wir für Sie bereit.  
Gerne beraten wir Sie!**

**Kontakt:**

Restaurant Team Egelmoos  
Sekretariat Alters- und Pflegezentrum

071 414 34 44  
071 414 34 34