

## Vorspeisen / Starters

Sfr.

Jetzt aktuell:

**Rhylounge Herbstsalat** 12.50  
Ruccola & Nüsslisalat mit Feigen, Nüssen, Speck und einem Sesamdressing

**Kalbscarpaccio & Wasabi** 18.50  
Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer speziellen Vinaigrette & Salatbouquet

**Beef Steak Tatare** 18.50  
Der Klassiker nach ihren Wünschen abgeschmeckt mit Toast und Butter

vsp

hg

**Vitello Tonnato** 16.50  
Saftiger kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und seinen Garnituren

vsp

hg

**Crevetten Cocktail Rhyounge** 16.50  
Crevetten mit Cocktailsauce, Sill, Kaviar und Rauchlachs auf feinem Salat

**Tortilla Chips**  
Hot Salsa & Guacamole 10.50  
Hot Salsa, Guacamole & Cheddar Käse überbacken 13.50

**Spring Rolls** 9.50  
3 Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce

**Grüner Blattsalat** 6.50

**Gemischter Salat** 9.50

## Hausgemachte Suppen

Jetzt aktuell:

**Steiner Bouillabaise** 13.50  
Eine feine Safran-Fischsuppe mit unseren heimischen Fischen

**Kürbis-Ingwer Suppe** 9.50  
Leicht pikante Kürbissuppe mit einem Hauch von Ingwer

**Rieslingcremesuppe** 9.50  
Unsere feine Cremesuppe aus dem Kanton, mit hiesigem Riesling

Fragen Sie das Servicepersonal nach unserer Tagessuppe.

## Hauptgerichte Fleisch Sfr.

Jetzt aktuell im Dezember:

**Variation vom Rind** 45.50  
Butterzart geschmorte Rindsbäggli im Duett mit rosa gebratenem Rindsfilet dazu Schupfnudeln und ein Gemüsebouquet

**Danske Hakkeködsfrikadeller** 26.50  
Dänische Hackfleischbällchen an Rahmsauce mit Preiselbeerkonfi, Randensalat und Salzkartoffeln

**Der Klassiker** 29.50  
Steak vom Schwein mit Kräuterbutter dazu Gemüse und Pommes Frites

**Spicy Chicken** 27.50  
Gebratene Pouletbrust an feiner roten Kokos-Currysauce mit Basmatireis

**Original Wiener Schnitzel** 32.50  
Panierte Kalbsschnitzel mit Country Potatoes und Gemüsebouquet

**Filet de Boeuf au Cognac** 48.50  
Filetsteak vom Rind an feiner Cognacsauce dazu Kroketten und Gemüsebouquet

## Fisch & Meeresfrüchte

**Dänische „Stjernesud“** 28.50  
Ein pochiertes und ein paniertes /gebratenes Schollenfilet auf Toast mit Cocktailcrevetten, Kaviar, Spargeln, geräuchtem Lachs & Cocktailsauce

**Gambas-Curry** 36.50  
Gegrillte Gambas an feiner gelben Currysauce dazu Basmatireis und Spinat

**Zanderfilet** 34.50  
Gegrilltes Zanderfilet auf Proseccorahmsauce mit Cocktailcrevetten, dazu servieren wir Salzkartoffeln und ein reichhaltiges Gemüsebouquet

## Vegetarische Hauptgerichte

**Gemüse Curry & Exotic Chutney** 25.50  
Verschiedene Gemüse an einer roten Kokos-Curry Sauce im Reising serviert

**Rhylounge Vegi Spätzli** 22.50  
Hausgemachte Spätzli an leichter Rahmsauce belegt mit Gemüse

**Vegi Plate** 24.50  
Reichhaltiger Teller mit den aktuellen Gemüsen, dazu läckere Kroketten

## Salad's & more

Sfr.

### Rhy Lounge Chickenbreast Salad

23.50

Gegrillte Pouletbrust Streifen auf knackigen Blattsalaten, Ruccola,  
Mais sonnengetrocknete Tomaten und Croutons

### Chicken Stripes Salad

22.50

5 Chicken Stripes mit knackigem Blattsalat und Thousand Island Dressing  
dazu unsere hausgemachte BBQ Sauce

### Avocado meets Shrimps

26.50

Avocadoecken mit Cocktailcrevetten auf bunten Salaten und Orangenfilets  
dazu 2 Riesencrevetten

## Burgers & Sandwiches

### Lounge Burger

20.50

Saftiger Rindfleischburger und knuspriger Speck, dazu servieren wir Fries & Coleslaw

### Cheeseburger

19.50

Saftiger Rindfleischburger mit Knoblauchmayo und Käse, serviert mit Fries & Coleslaw

### Crispy Chicken BBQ

21.50

Knusprige Chickenbreast mit einer feurigen BBQ Sauce, serviert mit Fries & Coleslaw

### Double Beef Chilli Burger (Scharf)

28.50

2 saftige Rindfleischburger mit einer delikatsten Habanero – Chillisauce & Cheese  
dazu servieren wir Fries & Coleslaw

### American Club Sandwich

23.50

Gebratener Schinken, knuspriger Speck, Käse, Spiegelei, Tomaten,  
Salat, serviert mit Fries

### Roman's Special Sandwich

24.50

Focaccia belegt mit Feta, Gurken, Tomaten und reichlich Salat,  
Joghurt-Quark-Sauce & 2 Pouletspiessli, dazu Country Potatoes

Dessert's	Sfr.
Pandekage med Is Dänsicher Pfannkuchen mit Vanille Glacé, Schoggisauce & Mandeln	12.50
Panna Cotta 1 - 12 Mit saisonalem Kompott, fragen Sie den Service nach dem Angebot	10.50
Weisses Schokoladenparfait mit Früchten garniert	13.50
Inklusive 2cl exklusivem Fruchtdestillat von Urs Hecht nach Wahl	19.50
Thurgauer Süssmostcreme Mit Schlagrahm serviert	8.50

## Bankettanlässe

Möchten sie bei uns ein Weihnachtsessen, Geschäftsessen, Vereinsessen oder einfach mit ihrer ganzen Familie bei uns speisen?

Kein Problem, wir bieten Platz bis 50 Personen (inkl.Bistrotisch).

Wenden sie sich an ihre Bedienung, Wir beraten sie gerne.

## Fleisch/Fischdeklaration Herkunftsland

Poulet **CH**

Schwein **CH**

Kalb **CH**

Rind **Brasilien**

Lachs **Norwegen**

Zander / Schollen **EU**

Kaviar **Italien**

Riesencrevetten **Thailand**