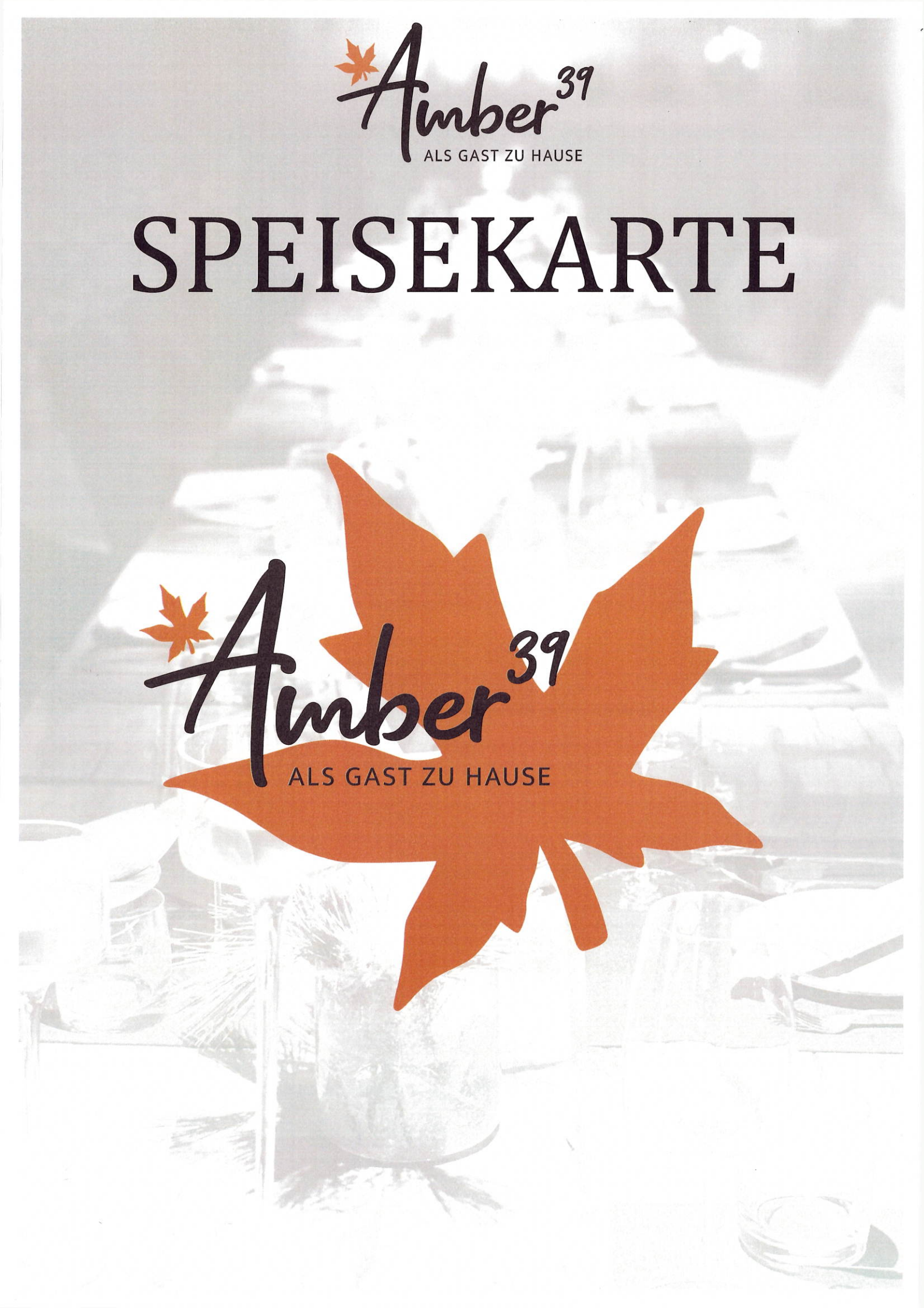
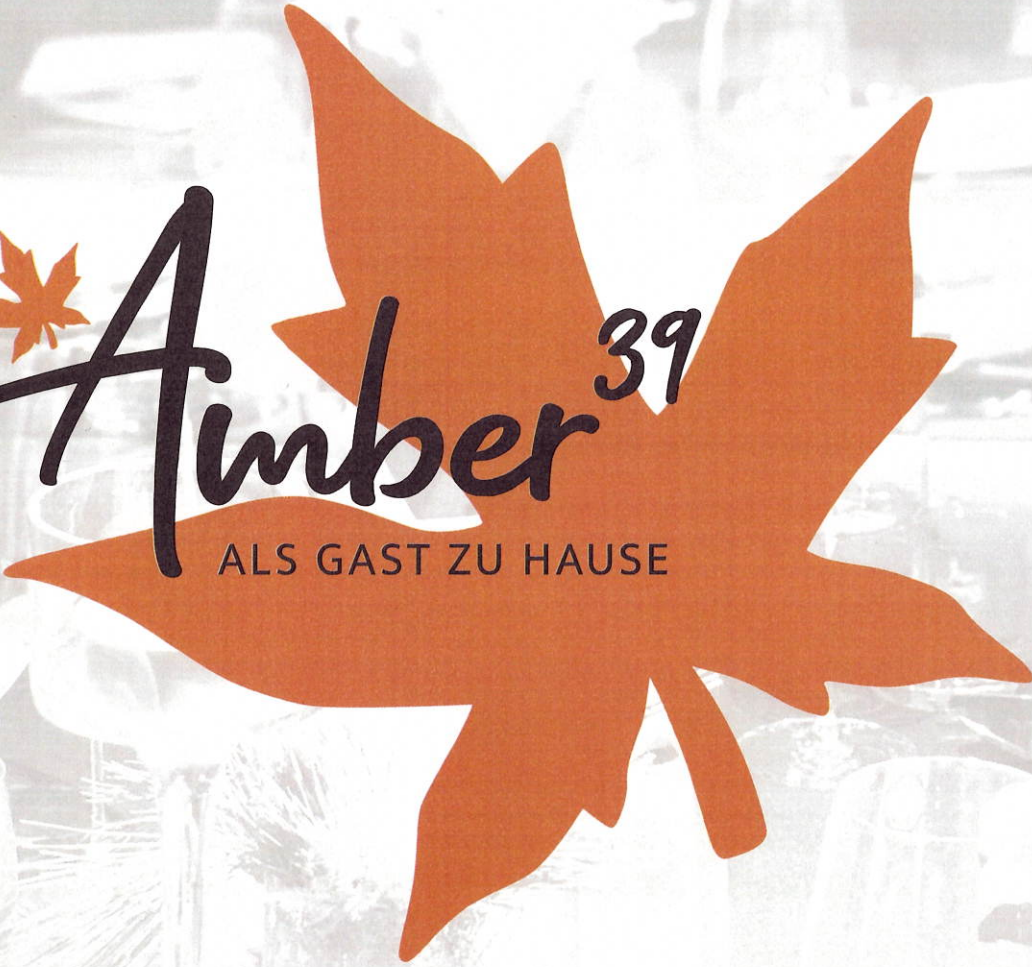




 *Amber*³⁹
ALS GAST ZU HAUSE

SPEISEKARTE



 *Amber*³⁹
ALS GAST ZU HAUSE

Herzlich Willkommen

bei uns im Amber 39

Schön, dass Du bei uns bist....

Wir freuen uns, Dich bei uns im Amber 39 kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Lass Dich von unserem einzigartigen Ambiente, der Idylle und von der Geselligkeit unserer Gäste inspirieren.

Unsere Lieferanten wählen wir mit grösster Sorgfalt aus. Wir setzen, wenn immer möglich auf einheimische Produkte, weil uns die Partnerschaft des lokalen Gewerbes und kurze Transportwege am Herzen liegen.

Gemüse: Gemüsezentrale Tägerwilen

Fleisch: Metzgerei Blatter Mettlen

Rind Argentinien, Pferd Uruguay, Lamm Neuseeland, Schwein Schweiz, Poulet Schweiz

Fisch: Zellweger Staad, Imhof Uttwil

Bäckerei: Kunz GmbH Altnau, Mohn AG Sulgen

Käse: Käserei Kartause Ittingen

Glace: Glace Manufaktur Brunner Niederwil

Getränke: Schützengarten & Möhl

Weine: Réka Weine Bischofszell, Jürg Obrecht Jenins

Wenn Du irgendeine Unverträglichkeit oder Allergie hast, melde Dich bei uns, wir werden alles daransetzen, dass Du einen genussvollen und unvergesslichen Abend bei uns geniessen kannst.

Vorspeisen

SALATE

Amber Salat Baby Lattich 9.5
-mit Granatapfel Kernen & Avocado 14.5

Caesar Salad
Baby Lattich mit Croûtons & Parmesan Hobel 15.5
-mit Poulet Streifen 19.5

Unser Dressing
Haussauce nach Andi Etter

SUPPEN

Riesling Silvaner Suppe
Riesling Silvaner von Jürg Obrecht Jenins 12.5

Hauptspeisen

Rindsfilet (200 gr.) an einer feinen Jus
Weisswein Risotto & Fenchel Gemüse 54.5

Pferdefilet (200 gr.) mit Kräuterbutter
Pommes Frites & Fenchel Gemüse 46.5

Andis Zander Knusperli
mit hausgemachter Tartarsauce 26.5
-mit Pommes Frites +6.5

Pouletflügeli auf Spaten
mit Pommes Frites 19.5

Vegetarisch

Frühlingsrollen mit Baby Lattich Salat 18.5

Empfehlung

Lamm Nierstück an einer feinen Jus
mit Weisswein Risotto & Fenchel Gemüse 46.5

Rindernuss Braten vom eigenen Rind
an einer feinen Jus mit Kartoffelstock & Fenchel Gemüse 48.5

Heisser Stein

Argentinisches Rindsfilet
200 Gramm 46.5
je weitere 100 Gramm +10.5

Rinds Entrecôte vom eigenen Rind
200 Gramm 46.5
je weitere 100 Gramm +10.5

Pferdefilet
200 Gramm 38.5
je weitere 100 Gramm +8.5

Nierstück vom Schwein
200 Gramm 34.5
je weitere 100 Gramm +7.5

Alle Heisser Stein Gerichte servieren wir mit 3 hauseigenen Spezialitätensaucen.

Beilagen nach Wahl:

Fenchel Gemüse +6.5
Pommes Frites +6.5
Süsskartoffeln +7.5
Weisswein Risotto +7.5
Trüffel Pommes +8.5