



LANDHAUS

GRILL · CATERING · ZIMMER



Entdecken Sie den ultimativen Grillgenuss

Herzlich willkommen im Restaurant Landhaus in Rosental.

Ihr Paradies für Steak, Tatar und erlesenen Weine

Schlägt Ihr Herz schon höher?! Es erwarten Sie kulinarische Höhepunkte, auf die Sie schon lange gewartet haben oder dazu gebracht haben uns schon wieder zu besuchen.

Unser erstklassiges Qualitätsfleisch vom Rind, Kalb, Schwein und Poulet wird mit grösster Sorgfalt zubereitet. Und verwöhnt Ihren Gaumen mit zarter Konsistenz, die auf der Zunge zergeht. Geniessen Sie den Geschmack und das Aroma einer Zubereitung, die unser Küchenchef mit Leidenschaft zelebriert.

Wählen Sie Ihre bevorzugte Garstufe und lassen Sie sich von unseren Fleischspezialitäten zubereitet auf dem Grill, gefeuert mit Holz aus dem eigenen Wald begeistern. Ob butterzartes, saftiges Rindsfilet, aromatisches Bison Ribeye oder ein imposantes Tomahawk Steak, bei uns findet jeder Fleischliebhaber sein persönliches Highlight. Für diejenigen, die gerne teilen oder ausprobieren, bieten unsere Landhaus Grillplatten ein Festmahl. Ideal für einen geselligen Abend.

Unsere köstlichen Beilagen dürfen dabei auf keinen Fall fehlen. Knusprige Pommes Frites, sämiges Kartoffelgratin oder frisches Grillgemüse ergänzen ein gutes Stück vom Grill nach Wunsch. Eine zusätzliche Nuance verleihen Sie Ihrem Fleisch mit einem unserer hausgemachten Dip Saucen wie Chimichurri, BBQ oder der traditionellen Kräuterbutter.

Vegetarier kommen bei uns ebenfalls auf Ihre Kosten. Geniessen Sie frische, ausgesuchte Köstlichkeiten vom Grill oder aus der Küche.

Wie wäre es, den Abend mit einem unserer exquisiten Apéro-Getränke einzuleiten? Ein quirliger Aperol Spritz oder ein eleganter Lillet mit Beeren stimmen Sie perfekt auf ein kulinarisches Erlebnis ein.

Als Überraschung für einen geselligen Abend mit Freunden, Familie oder Arbeitskollegen bietet das Landhaus ab 2 Personen eine Grillplatte oder nutzen Sie unser Spezialitäten Angebot für Gruppen auf Vorbestellung von einem vielfältig gestaltetem Spezialangebot. Gibt es nichts Schöneres als ein einzigartiges Geschmackserlebnis in geselliger Runde?

Im Restaurant Landhaus steht die Qualität und der Genuss gleich nach dem Gast an erster Stelle. Das Vorbeikommen wird mit gemütlicher Atmosphäre und unvergesslichen Momenten auf jeden Fall in Erinnerung bleiben.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen und beantworten gerne Ihre Fragen über Allergien und Unverträglichkeiten.

Restaurant Landhaus Grill – wo Genuss auf Leidenschaft trifft

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Apero Empfehlungen



APEROL Spritz 11% 4cl 12.50

CAMPARI Spritz 23% 4cl 12.50



MARTINI Weiss 16% 4cl 8.50

LILLET mit Beeren 14% 4cl 12.50



PROSECCO Cüpli 11% 10cl 9.00

TROCKENFLEISCH & Sprinzmöckli (150gr) 22.00

OLIVEN & Sprinzmöckli (150gr) 16.00



CHNOBLIBROT Landhaus Style 10.50

POULETSPIESS mit Dipp (4 Stk) 18.00

TATAR Brötli (4 Stk) 20.00

Die köstliche Vorfreude vor einem feinen Essen

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe <i>mit Toastbrot & Käse überbacken</i>	12.00
Oxtail Clair mit Olé <i>Kräftige Fleischbouillon vom Ox, hausgemacht mit Siedfleischstückli & Gemüsebrunoise & einem Schuss Tio Pepe Sherry</i>	16.00
Thurgauer Rieslingsuppe <i>Cremige Schaumsuppe aus edlem Thurgauer Riesling mit Brotcrouton und einem Tupf Rahm</i>	12.00
Gemüsebouillon mit Sherry	9.50

Salate

Knackige Blattsalate mit Crouton & Ei <i>an feinem Hausdressing mit frischen Kräutern & Brotcroutons</i>	7.50
Nüsslisalat <i>Mit gehacktem Ei & Brotcroutons an feinem Dressing mit Nussgeschmack</i>	12.00
Rucola Salat mit 3 Riesencrevetten vom Grill, <i>Cherry Tomaten, Schalotten, feine Zitronenscheiben Balsamico Essig & Olivenöl extra Vergine</i>	19.00
Blattsalat mit Pouletspiessli vom Grill (2 Stk)	16.50
Chnolibrot Landhaus Style	10.50
<i>Französische-, Italienische- Dressing Auswahl Alle unsere Dressings sind hausgemacht</i>	

Tatar Spezialitäten als Vorspeise finden sie weiter hinten auf der Karte

Vom Grill mit Glut von Holz

Wir feuern unseren Grill nachhaltig mit Holz aus unserem eigenen Wald.

*mit viel Freude, Leidenschaft & kontrollierter Glut,
grillieren wir das Fleisch auf Ihre gewünschte Garstufe*

In allen Grilladen serviert und inbegriffen sind 3 Dip Saucen:

Rindsfilet (USA) 180gr Zartes US-Beef vom Black Angus Rind		64.00
Rindsfilet (CH) 180gr Zart, regional und mit Leidenschaft gezüchtet		59.00
Zuschlag Rindsfilet für «Dörf's es bizli meh si?»	Pro 50gr	15.00
Bison Ribey (USA/CAD) 300gr Saftig, würzig mit Röstaromen		69.00
Entrecôte (IRL) 250gr		49.00
Entrecôte (IRL) 350gr Schön marmoriert vom Black Angus Rind		65.00
Tomahawk Steak (IRL) 1100gr Für Fleisch Tiger oder als Tête à Tête Am Knochen gereift & auf den Punkt gegrillt		110.00
Sparerips vom Schwein (CH) 500gr Eingelegt an würziger Honig/Whiskey Marinade		29.00
Schweinssteak (CH) 220gr Deftig, Regional & Sensationell		32.00

**Mit viel Freude Leidenschaft & kontrollierter Glut
Grillieren wir das Fleisch auf Ihre gewünschte Garstufe**

Rindshacktätschli Landhaus (CH) 220gr	22.00
Rindshacktätschli Landhaus (CH) 80gr	8.00
<i>Aus eigener Werkstatt, aromatisch, würzig & auf den Punkt gegrillt</i>	
Rindsfilet Spiess (USA) 180gr	64.00
<i>Zartes US-Beef vom Black Angus Rind</i>	
Rindsfilet Spiess (CH) 180gr	59.00
<i>Zartes US-Beef vom Black Angus Rind</i>	
Pouletspiess à la Chef (CH) 150gr	25.00
<i>In fruchtiger Marinade eingelegt mit einem Hauch von Asien</i>	
<i>Inklusive Thai Green Gemüse Curry</i>	34.00
Pouletbrüstli (CH) 160gr	26.00
<i>Rassig gewürzt</i>	
Riesenscampi am Spiess CH) 180gr	25.00
<i>In fruchtiger Marinade eingelegt</i>	
<i>Inklusive Thai Green Gemüse Curry</i>	34.00
Es kann auch Wurst sein (CH) 60gr.	7.00
<i>Mini Kalbs- oder Schweinsbratwurst von eigener Rezeptur</i>	<i>pro Stk.</i>

Mit viel Freude Leidenschaft & kontrollierter Glut
Grillieren wir das Fleisch auf Ihre gewünschte Garstufe

für unsere Kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

„Hacktätschli“ hausgemacht (2 Stk) 160gr	16.00
<i>Kinderfreundlich gewürztes Rindfleisch vom Grill mit Pommes Frites</i>	
Pouletspiessli (2 Stk)	16.00
<i>Schweizer Poulet vom Grill mit Pommes Frites</i>	
Vegi für Chinde	14.00
<i>Pilaw Reis oder Pommes Frites an feiner Rahmsauce</i>	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Für unsere Vegis

Grillpolenta & Peperoni

Peperoni belegt mit Raclette Käse & Spiegelei

24.00

Grillgemüse, Burrata, & Börek

½ Maiskolben & Pilaw Reis oder Baked Potatoe mit Sauercream

28.00

Thai Green Curry

Verschieden Gemüse mit Pilaw Reis

28.00

Beilagen

Pommes Frites

7.00

Baked Potatoe mit Sauercream

7.00

Pilaw Reis

7.00

Grill Gemüse

7.00

Maiskolben

7.00

Kartoffelgratin

7.00

Thai Green Gemüse Curry

9.00

Beilagenplatte ab 2 Person

Maiskolben, Grillgemüse, Burrata, Börek, Baked Potatoe & Pilaw Reis

pro Person

32.00

Leckereien & Gaumenkitzler

Grüne Pfeffersauce mit Rum

7.00

Sauce Bernaise (hausgemacht)

7.00

Kräuterbutter (hausgemacht)

pro Stk.

3.00

Foie Gras de Canard

11.00

Früchteplatte

12.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Grill Gaumenfreuden auf Platten

Auf dem Holzbrett serviert ab 2 Personen

Schnoiggi Platte

Fleisch von der Glut 300gr pro Person

Hacktätschli, Sparerips, Mini Kalbs- & Schweinswürstli, Pouletspiessli

Maiskolben, Grillgemüse, Burrata, Börek, Baked Potatoe & Pilaw Reis pro Person **69.00**

Schlemmer Platte

Fleisch von der Glut 350gr pro Person

Filetspiess, Entrecôte Tagliata, Mini Kalbs- & Schweinswürstli, Pouletspiessli

Maiskolben, Grillgemüse, Burrata, Börek, Baked Potatoe & Pilaw Reis pro Person **99.00**



Tatar – Landhaus Tradition

Unsere Tatars werden rassig zubereitet.

Sie werden mit 5 Toasts, 3 Port. Butter & Chili serviert

Die Gewichtsangaben sind reines Rindfleisch ohne Zutaten

Der Klassiker

Mit Cognac, Whisky oder Calvados	Vorspeise	70gr	24.00
Mit Cognac, Whisky oder Calvados	Hauptspeise	140gr	36.00

El Mexicano

Mit Tequilla, Speck & Sauercream	Vorspeise	70gr	26.00
Mit Tequilla, Speck & Sauercream	Hauptspeise	140gr	38.00

Le Français Périgord (mit gehobeltem Schwarzen Trüffel)

Mit Trüffelöl, Parmesan, Cognac, Kartoffelschaum	Vorspeise	70gr	36.00
Mit Trüffelöl, Parmesan, Cognac, Kartoffelschaum	Hauptspeise	140gr	58.00

Monsieur Alsace

Mit 50gr Foie Gras de Canard	Vorspeise	70gr	35.00
Mit 50gr Foie Gras de Canard	Hauptspeise	140gr	56.00

Orient Delight

Mit Pistazien, Datteln, Koriander, Joghurt & Aprikosen	Vorspeise	70gr	34.00
Mit Tequilla, Speck & Sauercream	Hauptspeise	140gr	52.00

Wieso nicht noch.....

Foie Gras de Canard 50gr		11.00
Pommes Frites		7.00
Toast Supplement	pro Scheibe	0.50

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Fleischdeklaration

Unser Fleischangebot stammt aus den folgenden Ländern:

Schweinefleisch, Kalbfleisch
Rindfleisch
Bison
Lammfleisch
Poulet Fleisch
Foie gras Canard
Fisch
Krustentiere/Scampi

Schweiz, Region Ostschweiz
Schweiz, Irland, USA
Kanada, USA
Schweiz, Neuseeland, Australien
Schweiz, Region Ostschweiz (Frifag)
Frankreich
Schweiz, Europa, Asien
Europa, Asien

Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Jugendschutz

Es darf kein **Alkohol** an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren verkauft oder ausgeschenkt werden. Bier und Wein dürfen nur an über 16-Jährige verkauft oder ausgeschenkt werden. Spirituosen, Aperitive und Alcopops dürfen nur an über 18-Jährige verkauft oder ausgeschenkt werden.

Im Zweifelsfall müssen wir auf das Vorweisen eines Ausweises bestehen.

Akzeptierte Zahlungsmittel

Bares ist Wahres; Postcard, Maestro, Mastercard, Visa, Twint, Lunchchecks «nur Karte»
Gutschein Restaurant Landhaus, Gutschein Gastro Thurgau

Anlässe buchen im Landhaus

Planen Sie einen geschäftlichen oder privaten Anlass. Auf Vorbestellung für 30 Personen öffnet das Restaurant Landhaus auch Samstag und Sonntag gerne die Türen für Sie und macht Ihr Fest zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.



TAKE – AWAY ANGEBOT

Tatar

Unsere Tatars werden rassig zubereitet.
Sie werden mit 5 Toasts, 3 Port. Butter & Chili serviert
Die Gewichtsangaben sind reines Rindfleisch ohne Zutaten

Der Klassiker

Mit Cognac, Whisky oder Calvados *Hauptspeise* 140gr 32.00

El Mexicano

Mit Tequilla, Speck & Sauercream *Hauptspeise* 140gr 36.00

Le Français Périgord (mit gehobeltem Schwarzen Trüffel)

Mit Trüffelöl, Parmesan, Cognac, Kartoffelschaum *Hauptspeise* 140gr 49.00

Beilagen

Foie Gras de Canard 50gr 11.00

Pommes Frites 7.00

Toast Supplement *pro Scheibe* 0.50

Thai Curry

Thai Green Curry mit Pouletspiess (150gr)

Verschieden Gemüse mit Pilaw Reis 31.00

Thai Green Curry Vegi

Verschieden Gemüse mit Pilaw Reis 24.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Auf Vorbestellung ab 4 Personen nach Ihrem Gusto

Planen Sie einen besonderen Abend mit Freunden?
Ein Familienfest oder Vereinsanlass bei uns im Hause?

Spezielle Grillplatten auf Holzbrett

Kalbsrack vom Grill am Stück (CHF) <i>Mindestens 350gr pro Person mit Knochen</i>	ab 1.5kg kg 160.00
Wagyu Rindsfilet (AUS) <i>Zartes marmoriertes Fleisch vom Feinsten</i>	ab 1kg kg 460.00
Tomahawk Steak (IRL) <i>Am Knochen gereift & auf den Punkt gegrillt</i>	Stk. 1.1kg 110.00
Lammgigot am Stück <i>Mit Knoblauch gespickt</i>	ab 1.5kg kg 95.00
Rindsfilet (USA oder CH) <i>Zart, Regional & von der Prairie und mit Leidenschaft gezüchtet</i>	ab 1kg kg 280.00
Grillhaxen vom Schwein 500gr	32.00
Schweinssteack 220gr	32.00
Poulet Hälfte vom Grill rassig gewürzt 500gr	26.00
Beilagen Platte <i>Pommes Frites, Grillgemüse & vieles mehr, abgestimmt auf Personenzahl</i>	Pro Person 32.00

Landhaus Platte

Fleisch von der Glut 300gr pro Person

*Poulet Spiesse, Rindshacktätschli, Sparerips,
Schweinsfilet, Würste*

Baked Potatoe mit Sauercreme mit, Grillgemüse & vieles mehr, pro Person **69.00**

Festschmausplatte

Fleisch von der Glut 300gr pro Person

*Entrecôte Black Angus (Roastbeef), Rindshacktätschli
Poulet Spiesse, Lamm Entrecôte*

Ofenkartoffel, Grillgemüse & vieles mehr, abgestimmt auf Personenzahl pro Person **99.00**

Fleisch von der Glut 400gr pro Person

Entrecôte Black Angus (Roastbeef), Rindshacktätschli

Poulet Spiesse, Lamm Entrecôte pro Person **120.00**

Ofenkartoffel, Grillgemüse & vieles mehr, abgestimmt auf Personenzahl

Beilagen Platte

Ofenkartoffel, Grillgemüse & vieles mehr, abgestimmt auf Personenzahl pro Person **32.00**

**Mit viel Freude Leidenschaft & kontrollierter Glut
Grillieren wir das Fleisch auf Ihre gewünschte Garstufe**