



Menuvorschläge Frühling

Herzhafte Suppen

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr. 10.50
Thurgauer Frühlingcrèmesuppe mit Blätterteigstange	Fr. 11.50

Frische Salate

Buntes Bouquet aus saisonalen Blattsalaten	Fr. 9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	Fr. 11.50
Cäsarsalat mit Brotcroûtons, Speck, Parmesan, Oliven	Fr. 14.50
Spargelsalat mit «Pesto basilico-limone»-Dressing	Fr. 14.50

Vorspeisen

Crêpes gefüllt mit Pilzragout und Kräutern	Fr. 13.50
Crèmiger Spargelrisotto mit Rohschinken chips	Fr. 14.50
Ravioli aus unserer Nudelwerkstatt mit Ricotta-Spinatfüllung und Pestoauswahl	Fr. 17.50

Zu unseren Suppen, Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot, von unserer Bäckerei im Holzofen gebacken.

Hauptgänge mit Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites, Marktgemüse	Fr. 29.00
Rindsvoressen, hausgemachte Spätzli, Gemüsebouquet	Fr. 34.00
Kalbsbraten an Rosmarinjus, neue Kartoffeln, Gemüsebouquet	Fr. 39.00
Pouletbrust an gelber Currysauce, Basmatireis, Saisongemüse	Fr. 41.00
Cordon bleu vom Kalb, Pommes Frites, Gemüse garnitur	Fr. 46.00

Vegetarische Hauptgänge

Weissweinrisotto mit Frühlingskräutern, Gemüsebouquet	Fr. 26.00
Frühlingsgemüse Curry im Kokosreis	Fr. 28.00
Millefeuille gefüllt mit Spargeln an Bärlauchsauce, neue Kartoffeln	Fr. 29.00

Dessert

Caramelchöpfli garniert mit Rahm	Fr. 9.50
Rhabarberparfait auf karamellisierten Nüssen	Fr. 10.00
Schoggimousse mit frischen Früchten	Fr. 12.50
Dessertteller KORN.HAUS (Dessert mit dreierlei Komponenten)	Fr. 16.00

KORN.HAUS
Schwalbenstrasse 7
8374 Dussnang
071 995 55 94
gastronomie@korn.haus

Produktion
Handel
Ausbildung | Integration
Wohnen

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Menuvorschläge Sommer

Herzhafte Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmhaube	Fr.	9.50
Pestogazpacho, der spanische Klassiker, erfrischend kalt	Fr.	9.50

Frische Salate

Buntes Bouquet aus saisonalen Blattsalaten	Fr.	9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	Fr.	11.50
Erdbeer-Melonensalat mit Feta und Rucola	Fr.	14.50
Tomatensalat mit Mozzarellaperlen, Balsamico, Pesto rosso und Basilikum	Fr.	14.50

Vorspeisen

Würzige Bruschetta mit Tomaten, Auberginen und Zucchini	Fr.	13.50
Hausgemachter Antipastiteller mit grilliertem Gemüse, Champignons, Pastrami, Salami, Oliven, Feta, Dörrtomaten, Grana Padano, Rucola und Pesto	Fr.	17.50
Ravioli aus unserer Nudelwerkstatt mit Ricotta/Spinatfüllung und Pestoausswahl	Fr.	17.50

Zu unseren Suppen, Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot, von
unserer Bäckerei im Holzofen gebacken.

Hauptgänge mit Fleisch

Cordon bleu vom Schwein, Pommes Frites, Gemüsebouquet	Fr.	36.00
Lammierstück im Kräutermantel mit Jus, hausgemachte Nudeln, grüne Bohnen	Fr.	39.00
Pouletbrüstli auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln	Fr.	41.00
Kalbsgeschneitztes an Pilzrahmsauce, Rösti, Gemüsedreierlei	Fr.	43.00

Vegetarische Hauptgänge

Grünerkärtschli mit Joghurdip, neue Kartoffeln, grüne Bohnen	Fr.	26.00
Gemüsestroganoff, hausgemachte Tagliatelle	Fr.	28.00
Haferflocken-Kokoschüchli, gelbe Currysauce, Gemüse	Fr.	28.00

Dessert

Erdbeerparfait mit Schoggisauce	Fr.	12.50
Schoggimousse mit Früchten	Fr.	12.00
Aprikosentiramisu mit Amaretto	Fr.	12.00
Warmer Schokokokoskuchen mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	13.00
Dessertteller KORN.HAUS (Dessert mit dreierlei Komponenten)	Fr.	16.00



Herzhafte Suppen

Kartoffel – Lauchcrèmesuppe	Fr. 9.50
Kürbissuppe mit Ingwer und Kürbiskernen	Fr. 10.50
Rieslingschaumsuppe mit Brotcroûtons	Fr. 12.50

Frische Salate

Buntes Bouquet aus saisonalen Blattsalaten	Fr. 9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	Fr. 13.50
Herbstlicher Blattsalat mit sautierten Pilzen, Speck und Marroni	Fr. 15.50

Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Sesam und Kürbisricotta, Blattsalat	Fr. 14.50
Selleriepiccata und saisonale Ravioli mit Tomatencoulis	Fr. 16.50
Mozzarella di bufala auf Randen und Feigen mit Coppa	Fr. 19.50

Zu unseren Suppen, Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot, von unserer Bäckerei im Holzofen gebacken.

Hauptgänge mit Fleisch

Cordon bleu vom Schwein, Pommes Frites, Gemüsebouquet	Fr. 36.00
Thurgauer Rindsschmorbraten, KORN.HAUS-Nudeln, Herbstgemüse	Fr. 38.00
Schweinsfilet mit Balsamicojus, Kartoffelgratin, Gemüsegarnitur	Fr. 39.00
Pouletbrüstli gefüllt mit Ricotta und Rohschinken Weissweinsauce, Spätzli, Herbstgemüse	Fr. 41.00
Rehgeschnetzelt an Pilzrahmsauce, Serviettenknödel, Rotkraut, glasierte Marroni, Preiselbeerapfel	Fr. 48.00

Vegetarische Hauptgänge

Kartoffelkürbisgratin mit Pilzrahmsauce, Saisongemüse	Fr. 21.00
Ragout von geräuchertem Tofu mit Currysauce, Basmatireis	Fr. 24.00
Hausgemachte Knöpfli mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbisspalten und glasierten Marroni	Fr. 28.00

Dessert

Gebrannte Crème mit Rahm und Krokant	Fr. 10.50
Schoggimousse mit gebrannten Haselnüssen	Fr. 12.50
Hausgemachtes Zimtparfait mit karamellisierten Äpfeln	Fr. 13.50
Dessertteller KORN.HAUS (Dessert mit dreierlei Komponenten)	Fr. 16.00

KORN.HAUS
Schwalbenstrasse 7
8374 Dussnang
071 995 55 94
gastronomie@korn.haus

Produktion
Handel
Ausbildung | Integration
Wohnen

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Menuvorschläge Winter

Herzhafte Suppen

Rüebli- und Ingwer-Orange-Suppe	Fr. 9.50
Kürbiscremesuppe mit Curry und Kürbiskernen	Fr. 10.50
Weissweinsuppe mit Brotcroûtons	Fr. 12.50

Frische Salate

Bunter Bouquet aus saisonalen Blattsalaten	Fr. 9.50
Gemischter Salat mit Sprossen	Fr. 11.50
Nüssli- und Ei-Salat mit gerösteten Kernen	Fr. 13.50
Winterlicher Blattsalat mit Käse und Birne	Fr. 15.50

Vorspeisen

Quiche lorraine mit Speck, Blattsalat	Fr. 13.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs	Fr. 15.50
Pouletroulade mit Nüssen und Spinat auf Waldorfsalat	Fr. 19.50

Zu unseren Suppen, Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot, von unserer Bäckerei im Holzofen gebacken.

Hauptgänge mit Fleisch

Cordon bleu vom Schwein, Pommes Frites, Gemüsebouquet	Fr. 36.00
Pouletbrüstli gefüllt mit Ricotta und Rohschinken KORN.HAUS-Nudeln, Wurzelgemüse	Fr. 38.00
Kalbsbraten an Orangensauce, Pommes duchesse Wurzelgemüse	Fr. 39.00
Schweinsfilet im Speckmantel mit Rotweinjus, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 39.00
Entrecôte, hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelschnitze, Wintergemüse	Fr. 52.00

Vegetarische Hauptgänge

Birnen-Pilzrisotto mit Baumnüssen und Brie	Fr. 26.00
Hausgemachte Kürbislasagne mit Sprossen und Parmesanchip	Fr. 26.00
Knöpfli mit Rotkraut, Rosenkohl, Kürbisspalten und glasierten Marroni	Fr. 28.50

Dessert

Gebrannte Crème mit Rahm und Krokant	Fr. 10.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 13.50
Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	Fr. 13.50
Dessertteller KORN.HAUS (Dessert mit dreierlei Komponenten)	Fr. 16.00