



Speisekarte

Restaurant Sokrates

Im Park 5, CH-8594 Güttingen

Tel. 0041 (0)71 694 55 00, restaurant@klinik-sokrates.ch

Herzlich willkommen *im Restaurant Sokrates*

Wir sind ein Zentrum für ganzheitliche Gesundheit.

Dadurch ist auch unser Angebot aus der Küche
diesem Konzept angepasst.

Beim Einkauf achten wir, wenn immer möglich,
auf regionale und saisonale Produkte ohne Zusatzstoffe.

Geniessen Sie unsere Speisen im Bewusstsein,
sich etwas Gutes zu tun.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihr Gastgeber
Adrian Nufer

Ihr Küchenchef
Reto Mayr

Ihr Sokrates-Team

Salate

Bunter Blattsalat mit Trauben, Eierschwämmli und Croûtons	CHF	11.50
Gemischter Salat mit würzigen Kürbiskernen	CHF	10.00
Rucolasalat mit mariniertem Kürbis	CHF	10.50

Zu den Salaten servieren wir wahlweise Vinaigrette oder Frenchdressing.

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Salatbouquet und Preiselbeerdressing	CHF	18.00
Wildravioli mit Eierschwämmli und Thymianrahmsauce	CHF	19.00

Suppen

Cremesuppe vom Butternuss-Kürbis mit Kürbiskernen und seinem Öl	CHF	10.50
Schwarzwurzelcremesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen	CHF	12.00
Steinpilzkraftbrühe mit Kartoffel-Kräuternocken	CHF	11.50
Tagessuppe Bitte fragen Sie den Service	CHF	9.50

Hauptgänge

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel	CHF	33.50
Rehschnitzel mit Holunderjus, Serviettenknödel und herbstlichem Gemüse	CHF	37.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pfifferlingrahmsauce mit hausgemachten Marronitagliatelle und Gemüse	CHF	40.50
Hausgemachte Marroni-Linguine geschwenkt mit Herbstgemüse und Pfifferlingen	CHF	29.00
Gebratenes Zanderfilet mit Schwarzwurzel-Kräuterrisotto	CHF	36.00
Gebratenes Forellenfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	CHF	33.50
Herbstlicher Gemüseteller mit Serviettenknödel	CHF	29.00

Klassiker

Käserahmspätzli mit Röstzwiebeln serviert im „Gourmettöpfli“	CHF	21.00
<i>nach Wahl mit</i>		
<i>Pouletbrust-Streifen</i>	CHF	28.00
<i>Kalbsschnitzel-Streifen</i>	CHF	34.00
<i>saisonaalem Gemüse</i>	CHF	25.00

Tagesempfehlung

Unsere Tagesempfehlung	CHF	33.30
-------------------------------	-----	-------

Alle Hauptspeisen auch als kleinere Portionen erhältlich mit Preisreduktion von CHF 4.00

Desserts

Hausgemachte Kuchen nach Tagesauswahl garniert	CHF	10.50
Bratapfelparfait mit Vanillecreme und Zimtgebäck	CHF	10.50
Walnussbrownie mit Tonkabohnenglace und pochierten Birnenschnitzen	CHF	11.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	CHF	10.50
Mandarinencreme mit Marroni-Meringuesglace	CHF	12.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	CHF	13.50

Weitere Coupes und unsere Glacearomen finden Sie auf der Glacekarte.

LIEBER GAST

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

Fleischdeklaration

<i>Lamm, Rind, Geflügel, Kalb</i>	<i>Metzgerei Wattinger, Altnau</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Forelle</i>	<i>Copro, Amriswil</i>	<i>Deutschl./Norwegen</i>
<i>Zander</i>	<i>Copro, Amriswil</i>	<i>Schweiz/Norwegen</i>
<i>Crevetten</i>	<i>Copro, Amriswil</i>	

Weinkarte

Offenausschank

Weissweine

Rutishauser Cuvée Weiss Schweiz, Thurgau, Rutishauser Weinkellerei	1dl	CHF	5.50
Sunnäeggatröpfli Schweiz, Thurgau, Rutishauser Weinkellerei	1dl	CHF	5.00
Ermatinger Fischer-Wy Schweiz, Thurgau, Rutishauser Weinkellerei	1dl	CHF	5.30
Easy, Grüner Veltliner Österreich, Niederösterreich, Setzer	1dl	CHF	5.40
La Laurie, Sauvignon Blanc Frankreich, Languedoc, Domaine La Laurie	1dl	CHF	6.00

Roséweine

Seelentröpfli, Blanc de Pinot Schweiz, Thurgau, Rutishauser Weinkellerei	1dl	CHF	5.90
La Clape Rosé Frankreich, Languedoc, Château Mire l'Etang	1dl	CHF	5.30

Rotweine

Stadtschryber Hüttwilen, Pinot Noir Schweiz, Thurgau, Rutishauser Weinkellerei	1dl	CHF	5.20
Sunnäeggatröpfli Schweiz, Thurgau, Rutishauser Weinkellerei	1dl	CHF	5.00
Selezione d'Ottobre, Merlot del Ticino doc Schweiz, Tessin, Claudio Tamborini	1dl	CHF	6.00
Nero d'Avola Sicilia igp Italien, Sizilien, Cusumano	1dl	CHF	5.50
La Clape Rouge Frankreich, Languedoc, Château Mire l'Etang	1dl	CHF	6.00

Schaumweine

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore docg Italien, Veneto, Casa Vinicola Canella	1dl	CHF	7.00
Tröpfel, Der Erste (alkoholfrei) Schweiz, Thurgauer Trauben-Apfel-Schaumwein	1dl	CHF	6.50
Tröpfel Rosé, Der Dritte (alkoholfrei) Schweiz, Thurgauer Trauben-Apfel-Schaumwein mit Aronia	1dl	CHF	6.50

Schaumweine

Italien

Prosecco 7.5dl CHF 45.00
Conegliano Valdobbiadene Superiore docg
Italien, Veneto, Casa Vinicola Canella
Fruchtig, harmonisch und leicht süsslich im Geschmack. Ein rassiger und lebhafter Perlwein.

Schweiz

Tröpfel, Der Erste (alkoholfrei) 7.5dl CHF 43.00
Schweiz, Thurgauer Trauben-Apfel-Schaumwein
*Fruchtig, blumig und leicht süsslich im Geschmack. Sehr erfrischend und prickelnd.
Vegan hergestellter Perlwein.*

Tröpfel Rosé, Der Dritte (alkoholfrei) 7.5dl CHF 43.00
Schweiz, Thurgauer Trauben-Apfel-Schaumwein mit Aronia
*Fruchtig, blumig und leicht süsslich im Geschmack. Sehr erfrischend und prickelnd.
Vegan hergestellter Perlwein mit einheimischen Aroniabeeren.*