
TRIO

RESTAURANT MEDITERRANE | BAR

MEDITERRANE KÜCHE & STEAKHOUSE

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Altweg 16, 8500 Frauenfeld
052 525 70 22 | www.restaurant-trio.ch

 @restaurant_trio

Vorspeisen

Bruschetta Classica

3 Geröstetes Brot | Tomatenwürfel | Knoblauch | Zwiebeln | Basilikum | Grana Padano

9.50

Mediterraner Fetakäse

Überbackener Fetakäse | Rucola | Cherrytomaten | Oliven | mediterrane Kräuter

13.50

Formaggio di Capra

Gratinierter Ziegenkäse | Randen-Carpaccio | Honig | knusprige Mandeln

15.50

Burrata

Cremige Burrata | Cherrytomaten | Rucola | Basilikum | Olivenöl

15.50

Marinierte Oliven

Geröstetes Brot | grüne und schwarze Oliven | Olivenöl | Grana Padano | mediterrane Kräuter

7.50

Tartar di Manzo

Fein geschnittenes Rindsfleisch | Kapern | rote Zwiebeln | Saure Gurken | Butter | Toast

95 g 22.50

190g 32.50

Carpaccio di Manzo

Dünn geschnittenes Rindsfilet | Rucola | Grana Padano | Pinienkerne

kl. 22.50

gr. 28.50

Antipasti della Casa

Ab 2 Personen | Mediterrane Vorspeisenplatte | gratinierter Ziegenkäse | Randen-Carpaccio | Rindstatar | Toast | 2 Bruschetta

18.50 p.P.

Gamberi alla Mediterranea

4 Black Tiger Crevetten | Tomaten-Knoblauchcremesauce | Oliven | frische Kräuter

17.50

Suppen

Tomatencremesuppe

Cremige Tomatensuppe

9.50

Tagessuppe

Frisch zubereitet | unser Serviceteam informiert Sie gerne

10.00

Salate

Blattsalat

Frischer Blattsalat

9.00

Gemischter Salat

Saisonale Salate | Gemüse

11.50

Insalata Tagliata

Tranchiertes Rindsentrecôte, ca. 150 g | gemischter Blattsalat | Rucola | Cherrytomaten | Grana Padano | Pinienkerne | Balsamico-Dressing

32.50

Chef Salat

Gemischter Blattsalat | Rucola | Tomaten | Pinienkerne | Fetakäse

15.50

Caesar Salat

Blattsalat | Croûtons | Grana Padano | Cherrytomaten | hausgemachtes Caesar - Dressing

15.50

+ Poulet 9.50 | + Crevetten 15.00 | + Rindsstreifen 20.00

Pasta & Risotto

RISOTTO

Risotto al Tartufo e Manzo 33.50

Cremiges Risotto | Grana Padano |
Trüffelcreme | Rindsentrecôte-Streifen, ca. 130 g

Risotto al Pomodoro 21.50

Cremiges Risotto | würzige Tomatensauce |
Chili, leicht pikant | Cherrytomaten | Basilikum |
Grana Padano
+ Burrata 5.50

Risotto ai Gamberi 27.50

Cremiges Risotto | Black-Tiger-Crevetten |
Cherrytomaten | Weisswein | Petersilie

PASTA

Tagliatelle all'Arrabbiata 20.50

Würzige Tomatensauce | Chili | Basilikum
+ Burrata 5.50 | + Crevetten 8.50

Penne della Casa 24.50

Gebratene Pouletbruststreifen | Champignons |
Tomaten-Cremesauce | Grana Padano

Penne Cremose Burrata 25.50

Frische Burrata | Kräuter-Tomatenrahmsauce |
Grana Padano | leicht pikant

Tagliatelle al Salmone 26.50

Frischer Lachs | Hummercremesauce | Cherrytomaten

Linguine al Tartufo 21.50

Trüffelcreme | Grana Padano
+ Rindsfiletstreifen 8.50

GLUTENFREIE TEIGWARE ERHÄLTlich + 3.00

Fleisch

Pouletbrust vom Grill 29.50

Saftige Pouletbrust | mediterranes Risotto

Schweinssteak vom Grill 31.50

Kräuterbutter | Bratkartoffeln

Crispy Chicken Burger 25.50

Knuspriges Poulet | Salat | Tomaten |
Burgersauce | Pommes frites

Schweinsschnitzel 29.50

Paniertes Schweinsschnitzel | Pommes frites |
Zitrone

Tagliata di Manzo 42.50

Tranchiertes Rindsentrecôte | Rucola | Grana Padano |
Linguine mit Trüffelcreme

Black Angus Burger 29.50

230 g Black Angus Beef (CH) | Cheddar | Salat | Tomaten |
Zwiebeln | Burgersauce | Pommes frites

BEI BEIDEN BURGERN: Süsskartoffelpommes statt Pommes frites + 3.00

Fisch

Inklusive einer Beilage nach Wahl

Gegrilltes Lachsfilet 39.50

Lachsfilet vom Grill | Kräuter-Weissweinsauce

Black-Tiger-Crevetten vom Grill 39.50

Gegrillte Crevetten mit Schale | Olivenöl | Zitrone |
mediterrane Kräuter

BEILAGEN: Pommes frites | Risotto | Trüffelcremepasta | Pfannengemüse | Blattspinat

FRISCHE & HERKUNFT

Fisch und Fleisch beziehen wir nach Verfügbarkeit und Saison.

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuelle Herkunft sowie über Allergene und Unverträglichkeiten.

Steak vom Lavasteingrill

Alle Steaks inklusive einer Sauce Ihrer Wahl. Die Saucen finden Sie auf der nächsten Seite.
Beilagen werden separat bestellt.

	150 g	200 g	300 g
RINDSFILET Besonders zart und saftig	38.00	47.00	65.00
RINDS-ENTRECÔTE Kräftig, saftig und fein marmoriert		39.00	55.00
RIB-EYE-STEAK Aromatisch und intensiv marmoriert		39.00	55.00

GRILLPLATTE - AB 2 PERSONEN

200 g Rinds-Entrecôte | 200 g Rib-Eye-Steak | 200 g Rindsfilet
inkl. 3 Saucen Ihrer Wahl

54.50 p.P.

CHEF-EMPFEHLUNG	500g	1000g	1500g
STEAK ZUM TEILEN - TRANCHIERT SERVIERT inkl. 3 Saucen Ihrer Wahl			
RINDSFILET	105.00	195.00	280.00
RINDS-ENTRECÔTE	89.00	169.00	245.00
RIB-EYE-STEAK	89.00	169.00	245.00

TOMAHAWK-STEAK

ca. 1.0-1.3 kg | ideal für 2 Personen | tranchiert serviert

Nur nach Verfügbarkeit

18.50 / 100 g

T-BONE-STEAK

ca. 600-900 g | ideal für 1-2 Personen | tranchiert serviert

Nur nach Verfügbarkeit

18.50 / 100 g

Beilagen & Saucen

Beilagen

Pommes frites	6.50
Bratkartoffeln	7.50
Pfannengemüse	7.50
Süsskartoffelpommes	8.50
Blattspinat	6.50
Linguine mit Trüffelcreme	8.50
Risotto	7.50

Saucen

Kräuterbutter
Knoblauch-Schnittlauch-Öl
Sauce Bénaise
Pfefferrahmsauce
Jede weitere Sauce + 3.00

Für unsere kleinen Gäste

Pipi Langstrumpf

Penne | Tomatensauce

12.00

Max & Moritz

Chicken Nuggets | Pommes frites

12.00

Schweinsschnitzel

Schweinsschnitzel | Pommes frites

15.00

HERKUNFTSDEKLARATION

Je nach Produkt und Verfügbarkeit:

Rindsfleisch	Argentinien, Schweiz, Irland, Australien	Lachs	Norwegen
Rindstartar	Schweiz	Crevetten	Vietnam
Schweinefleisch	Schweiz	Brot	Schweiz
Poulet	Schweiz / Ungarn		

RESERVATION

Altweg 16, 8500 Frauenfeld • 052 525 70 22
info@restaurant-trio.ch • restaurant-trio.ch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Softgetränke & Kaffee

MINERAL & FLASCHEN

Arkina / Rhäzünser still oder mit Kohlensäure	33 cl	4.80
Arkina / Rhäzünser still oder mit Kohlensäure	50 cl	6.50
Arkina / Rhäzünser still oder mit Kohlensäure	100 cl	11.00
Coca-Cola / Zero	33 cl	5.50
Fanta / Sprite	33 cl	5.50
Rivella Rot / Blau	33 cl	5.50
Ice Tea Peach / Lemon	33 cl	5.50
Apfelschorle	33 cl	5.50
Schweppes Tonic Ginger Ale Bitter Lemon	20 cl	5.50
Orangensaft / Apfelsaft	20 cl	5.50

OFFENAUSSCHANK

Cola / Cola Zero / Citro	30 cl	4.40
Cola / Cola Zero / Citro	50 cl	6.50
Eistee / Apfelschorle	30 cl	4.40
Eistee / Apfelschorle	50 cl	6.50
Mineralwasser still oder mit Kohlensäure	30 cl	4.00
Mineralwasser still oder mit Kohlensäure	50 cl	6.00
Hahnenwasser	30 cl	2.50
Hahnenwasser	50 cl	3.50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème	5.00
Kaffee entkoffeiniert	5.00
Espresso	4.50
Espresso doppelt	6.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.50
Caffè Corretto mit Grappa oder Cognac	9.50
Tee Pfefferminze Schwarz Früchte Grün Kamille	5.00
Heisse Schokolade	5.00

Bier, Longdrinks & Whisky

BIER

Feldschlösschen Original	3 dl	5.00
Feldschlösschen Original	5 dl	7.50
Schneider Weisse Weizen	50 cl	8.50
Feldschlösschen Braufisch	30 cl	5.50
Panasch	3 dl	5.00
Panasch	5 dl	7.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	5.50

LONGDRINKS

Absolut Vodka Tonic Bitter Lemon Orange	4 cl	15.00
Bacardi Cola	4 cl	15.00
Bombay Sapphire Gin Tonic	4 cl	16.00
Jack Daniel's Cola	4 cl	15.50

WHISKY

Ballantine's	40%	4 cl	10.50
Chivas Regal	40%	4 cl	12.50
Glenfiddich Malt	43%	4 cl	12.50
Johnnie Walker Red Label	40%	4 cl	10.50
Jack Daniel's	40%	4 cl	10.50

WHISKY SOUR

15.50

Whisky | Zitrone | Zucker Eiweiss |
Angostura

Aperitiv & Cocktails

SPRITZ& APERITIVO

Aperol Spritz	12.00
Aperol Prosecco Soda Orange	
Campari Spritz	12.00
Campari Prosecco Soda Orange	
Limoncello Spritz	12.00
Limoncello Prosecco Soda Zitrone	
Sarti Spritz	12.00
Sarti Rosa Prosecco Soda Limette	
Hugo	12.00
Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze Limette	
Lillet Wild Berry	12.00
Lillet Blanc Wild Berry Beeren	

COCKTAILS

Espresso Martini	15.50
Vodka Kahlúa Espresso Zuckersirup	
Amaretto Sour	14.50
Amaretto Zitronensaft Zuckersirup Eiweiss	
Whisky Sour	15.50
Whisky Zitronensaft Zuckersirup Eiweiss Angostura	
Paloma	14.50
Tequila Limette Pink-Grapefruit-Limonade	
Negroni	14.50
Campari Gin Martini Rosso	
Negroni Sbagliato	13.50
Campari Martini Rosso Prosecco	
Campari Orange	12.50
Campari Orangensaft	

ALKOHOLFREI

Hugo	9.50	Crodino Rosso	8.50
Holunderblüte Soda Minze Limette Ginger Ale		Blutorange feinherbe Kräuternoten	
Amalfi Spritz	9.50	Wild Berry Dreams	9.50
Crodino Biondo Pink-Grapefruit-Limonade Soda Orange		Wild Berry Sirup Beeren	
Crodino Biondo	8.50		
Der alkoholfreie Aperitif aus Italien			

Klassische Aperitifs

KLASSISCHE APERITIFS

Campari	23%	4 cl	8.50
Cynar	16.5%	4 cl	8.50
Martini Bianco / Rosso	15.5%	4 cl	8.50
Pernod	40%	2 cl	7.50
Sherry Tio Pepe	16.5%	4 cl	8.50
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			11.00

DIGESTIVI

Appenzeller	29%	2 cl	7.50
Fernet-Branca	42%	4 cl	8.50
Ramazzotti	30%	4 cl	8.50
Limoncello	30%	4 cl	8.50
Jägermeister	35%	4 cl	8.50

UNSERE EMPFEHLUNG

Ein Aperitivo vor dem Essen. Ein Digestivo danach.

Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Grappa, Cognac & Spirituosen

GRAPPA · 2 CL

Berta Elisi Grappa invecchiata	43%	10.50
Berta Magia Grappa invecchiata	43%	19.50
Villa de Varda Gran Pinot Nero Stravecchia	43%	11.50
Villa de Varda Vecchia Barrique Pinot Nero & Teroldego	43%	11.50
Poli Bassano 24 Carati Oro	43%	10.50
Jacopo Poli Grappa di Sassicaia	43%	16.50
Fior di Vite Gran Riserva	43%	9.50
Berta Tre Soli Tre Nebbiolo da Barolo	43%	18.50
Berta Roccanivo Barbera	43%	19.50

SPIRITUOSEN, BITTERS & LIKÖRE

Amaretto	28%	4 cl	9.50
Averna	29%	4 cl	9.50
Alte Quitte	43%	2 cl	9.50
Baileys auf Eis	17%	4 cl	9.50
Molinari Sambuca Extra	40%	2 cl	7.50
Montenegro auf Eis	23%	4 cl	9.50
Vieille Prune	43%	2 cl	9.50
Vieille Williams	43%	2 cl	9.50
Tequila	40%	2 cl	7.50
Absolut Vodka	40%	2 cl	7.50

COGNAC

Martell	2 cl	9.50
	4 cl	14.50
Rémy Martin	2 cl	9.50
	4 cl	14.50
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	11.50
	4 cl	16.50

GRAPPA 2 CL

Ausgewählte Riserva & Barrique

aus unserem aktuellen Sortiment