



Vorspeisen

Vorspeise / Hauptspeise

Blattsalat

Hausdressing | Balsamicodressing 10.50

Assortierter Salat

Hausdressing | Balsamicodressing 12.50

Burratina

Bunter Tomatensalat | Basilikum | Frühlingszwiebel | Pflücksalat | Burrata 16.00

Lachs-Tatar vom Lachs aus nachhaltiger Zucht ohne Antibiotika

Rauchlachs | Sauerrahm | Schnittlauch | Peterli
Kapernapfel | Zitronenzeste 23.00 33.00

Tatar Classique

Rindfleisch | mild | medium | oder scharf gewürzt |
Kapernapfel | rote Zwiebeln | Senfkaviar 23.00 33.00

Suppen

Kürbis-Suppe

mit Kürbiskernen und Kürbisöl 14.50

Rieslingsuppe

Apfelwürfel | Brotcroûtons | Erbsensprossen 14.50



Steaks

Irish Beef | irisches Freilandrind
Mit 3 verschiedenen Saucen

	Entrecôte	Filet
150 g	--	39.00
200 g	43.00	47.00
300 g	51.00	55.00

1 Beilage inklusive: Pommes frites | frittierte Kartoffelschnitze (Wedges) | Weissweinrisotto | Bratkartoffeln

Wird nur als Beilage serviert, nicht als Hauptgang:

Zuschlag Markt-Gemüse	6.50
Zuschlag Grill-Gemüse	6.50
Zuschlag frische Pfifferlinge	8.50

Hauptgang

Kalbs-Geschnetzeltes «Rösti»

Butterrösti | Rahmsauce | Champignons 45
 .00

Schiff's Pfännli

Steak vom Schwein | Pfifferlinge | Tagliatelle | Rahmsauce 35.00

Maispoularden-Brüstchen (F)

Dijon-Senfsauce | Weissweinrisotto | Marktgemüse 35.00

Entrecôte - Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rindli

Tagliatelle 43.00



Vegetarische Gerichte

Spaghetti Pfifferlinge

Spaghetti | Pfifferlinge | Frühlingszwiebeln |
etwas Knoblauch | Rahm

32.00

Weisswein-Risotto | Grill-Gemüse | Käsekräcker

32.00

Fischgerichte

Egli-Filet «Schöne Müllerin»

Mandelbutter | Marktgemüse | neue Bratkartoffeln

47.00

Wels-Filet vom Obersee

«Mannenbacher» Weissweinsauce | Marktgemüse | Salzkartoffeln

44.00

Saibling-Filet aus der Zucht Feldmann

Kräutersauce nach Art des Hauses | Salzkartoffeln | Marktgemüse

43.00

Lachsforellen-Filet vom Kundelfingerhof

«Mannenbacher» Weissweinsauce | Marktgemüse | Salzkartoffeln

44.00

Zanderknusperli

Im Bierteig knusprig gebacken |
Pommes frites | hausgemachte Sauce Tartar
kleine Portion

39.00

31.00

Zanderknusperli «Fitness» | im Bierteig knusprig gebacken |

Melonen-Duo | saisonale Salate | hausgemachte Sauce Tartar
kleine Portion

39.00

31.00

**Hechtfilet / Welsfilet**

Die Hechte und Welse wurden von Reto Leuch in Landschlacht gefangen.
«Es het solang's het.»

Zander

Zander aus deutschem Wildfang.

Forelle und Lachsforelle

Diese bringt uns unser Fast-Nachbar, der Thurgauer Kundelfingerhof.

Saibling-Filet

Herkunft: Fischzucht Feldmann & Akrimi, Pfullendorf/Deutschland

Felchen

Unsere Felchen stammen aus Schweizer Wildfang.

Egli-Filet

Unsere Egli stammen aus Deutschem Wildfang.

Rauchlachs

Unser Rauchlachs stammt, wenn immer möglich, aus dem Miso. Als Ausweich-Möglichkeit haben wir eine Zucht in Dänemark gefunden. Beide Zuchten arbeiten ohne Antibiotika und Pestizide.

Fleisch von allerbesten Qualität

Unser Hausmetzger ist die Metzgerei RETO RUST aus dem Toggenburg. Einige Stücke kaufen wir von anderen Metzgern. Wir verarbeiten fast nur Schweizer Fleisch. Sonst ist es auf der Karte speziell deklariert.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

Unsere Brote kommen von der Bäckerei Walz oder von der Bäckerei Romer.

Bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.