

Vorspeisen

Vorspeise / Hauptspeise

Blattsalate

Hausdressing | Balsamicodressing 10.50

Assortierter Salat

Hausdressing | Balsamicodressing 12.50

Frühlings-Salat

Blattsalat | Spargelstückli | Frühlingszwiebel | Rucola
Erdbeer-Stückli | Balsamico-Dressing 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

Spargelsuppe

Cremesuppe | Spargelstückli 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 | Rösti-Croquetten | Butterreis | Bratkartoffeln

Zuschlag Rösti 2.50

Zuschlag Markt-Gemüse 6.50

Zuschlag Grill-Gemüse 6.50

Hauptgang

Schiff's Pfännli

Steak vom Schwein | Rosmarinjus | Tagliatelle | Spargeln |
Speckchip

35.00

Schweizer Poulet-Brüstchen im Rohschinkenmantel

Rotweinjus | Weissweinsrisotto | Spargeln

35.00

Kalbsgeschnetzeltes

Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti

45.00

Entrecôte - Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rind

Tagliatelle

43.00

Vegetarische Gerichte

Spargel-Risotto

weisser Spargel | gebackener Rucola | Käsekräcker 32.00

Weisse Spargeln

serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Vorspeise 22.00

Hauptspeise 35.00

Fischgerichte

Eglifilet «Schöne Müllerin»

Mandelbutter | Spargeln | neue Bratkartoffeln 47.00

Saibling-Filet aus der Zucht Feldmann

Kräuter-Sauce nach Art des Hauses | Salzkartoffeln

Spargeln 43.00

Felchen-Filet vom Bodensee

Weisswein-Sauce «Mannenbach» | Salzkartoffeln

Spargeln 43.00

Zanderknusperli

Zander-Filet | im Bierteig knusprig gebacken

Pommes frites | hausgemachte Tatarsauce 39.00

kleine Portion 31.00

Fitness-Zanderknusperli

Zanderfilet | im Bierteig knusprig gebacken

Saisonale Salate 39.00

kleine Portion 31.00

Hechtfilet / Welsfilet

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

Zander

Wir verwenden Swiss Alpenzander (Zucht) oder 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.

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.