SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat		
Hausdressing I Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat		
Hausdressing I Balsamicodressing	12.50	
Nüsslisalat		
geröstete Kerne | gehacktes Ei | Hausdressing	14.00	
mit Speck	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

Kürbissüppchen mit Kürbisöl	
Kürbiskerne und Rahmhaube	14.50
Rieslingsuppe	
Apfelwürfeli | Brotcroûtons | Erbsensprossen	14.50

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

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

Hauptgerichte

Geschmorte Rindshaxe
Rotweinjus | «Gremolata» | Weissweinrisotto | Gemüse 35.00

Entrecôte-Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rindli
Tagliatelle 43.00

Kalbsgeschnetzeltes
Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti 45.00

Vegetarische Gerichte

Spaghetti «Mannenbach»
Spaghetti | Frühlings-Zwiebeln | Cherry-Tomaten | frischer Broccoli | Knoblauch | Peperoncini 28.00

Weissweinrisotto
Cherry-Tomaten | Frühlingszwiebel | Grill-Gemüse 32.00

Ihre Gastgeber
Nicole und Peter Gemperle
info@seehotel.ch
+41 (0)71 663 41 41
Alle Preise inkl. MwSt. in CHF

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Unser Winter-Hit:

Fondue Chinoise à discrétion pro Person

45.00

Schweizer Premium-Fleisch, Handschnitt

3 verschiedene Fleischsorten:	Rind | Kalb | Poulet
6 verschiedene hausgemachte Saucen:	Tartar | Knoblauch | Curry | Cocktail | Kräuter | BBQ-Sauce
Beilagen:	Reis oder Pommes frites

Ihre Gastgeber
Nicole und Peter Gemperle

info@seehotel.ch
Alle Preise inkl. MwSt. in CHF

+41 (0)71 663 41 41

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Fischgerichte

Eglifilet «Schöne Müllerin»
Mandelbutter | Marktgemüse | neue Bratkartoffeln 47.00

See-Forelle von der Fischerei Leuch
Kräuter-Sauce nach Art des Hauses | Salzkartoffeln |
Marktgemüse 44.00

Regenbogen Forellen-Filet vom Kundelfingerhof «Grenobloise»
Zitronen-Filets | Kapern | Peterli | Salzkartoffeln |
Marktgemüse 40.00

Zanderknusperli
Im Bierteig knusprig gebacken |
Pommes frites | hausgemachte Sauce Tartar 39.00
kleine Portion 31.00

Zanderknusperli «Fitness»
Im Bierteig knusprig gebacken |
hausgemachte Sauce Tartar | saisonale Salate 39.00
kleine Portion 31.00

Ihre Gastgeber
Nicole und Peter Gemperle
info@seehotel.ch
Alle Preise inkl. MwSt. in CHF
+41 (0)71 663 41 41

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Hechtfilet / Welsfilet / Seeforellenfilet
Diese Fische 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 Misox. Als Ausweich-Möglichkeit haben wir eine Zucht in Dänemark gefunden. Beide Zuchten arbeiten ohne Antibiotika und Pestizide.

Fleisch von allerbester 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.