

Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
“Winter” Salat Blattsalat Birnen Trauben Kürbiswürfeli Baby-Mais Balsamicodressing	16.00	
Nüsslisalat geröstete Kerne gehacktes Ei Hausdressing mit Speck	14.00 16.00	
Lachs-Tatar vom Lachs aus nachhaltiger Zucht ohne Antibiotika Rauchlachs Sauerrahm Schnittlauch Peterli Kapernapfel Zitronenzeste	21.00	33.00
Tatar Classique Rindfleisch mild medium oder scharf gewürzt Kapernapfel rote Zwiebeln Senfkaviar	21.00	33.00

Suppen

Kürbissüppchen mit Kürbisöl Kürbiskerne und Rahmhaube	14.00
Rieslingsuppe Apfelwürfeli Brotcroûtons Erbsensprossen	14.00

Steaks

Irish Beef | irisches Freilandrind Mit 3 verschiedenen Saucen

	Entrecôte	Ribe Eye	Filet
150 g	--	--	37.00
200 g	43.00	43.00	45.00
300 g	51.00	51.00	53.00

1 Beilage inklusive:

Pommes frites | Rösti-Croquetten | Butterreis | Bratkartoffeln

Zuschlag Rösti 2.50

Zuschlag Markt-Gemüse 6.50

Zuschlag Grill-Gemüse 6.50

Hauptgerichte

Maispoularden-Brüstchen (F)

Dijon-Senfsauce | 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

Fischgerichte

Eglifilet «Schöne Müllerin»

Mandelbutter | Marktgemüse | neue Bratkartoffeln

47.00

Saibling-Filet aus der Zucht Feldmann

Kräuter-Sauce nach Art des Hauses | Salzkartoffeln |
Marktgemüse

42.00

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

**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.