



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
kleine Portion

39.00

31.00

Zanderknusperli «Fitness»

Im Bierteig knusprig gebacken |
hausgemachte Sauce Tartar | saisonale Salate
kleine Portion

39.00

31.00



Hechfilet / 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 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.