



VORSPEISEN

Blattsalat «Schiff» 11.-

Frischer Blattsalat mit Knoblauch Croutons und Sprossen

Gemischter Salat 13.-

Frischer Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten
dazu Knoblauch Croutons und Sprossen

Carpaccio vom Grünen Spargel 19.-

Frischer Grüner Spargel, hauchdünn aufgeschnitten und mariniert
mit Himbeeren-Vinaigrette, dazu ein hausgemachtes Räucherforellenmousse,
garniert mit eingelegten Radieschen

Klassisches Rindstatar klein 25.-

Rindstatar, nach Ihrem Gusto mild, leicht oder scharf gewürzt,
serviert mit einem Salatbouquet, dazu Toast,
Butter, frische Zwiebelringe und hausgemachtes Essiggemüse

gross 37.-

Lauwarmer Strudel vom Söili 16.-

Hausgemachter Strudel gefüllt mit Schinken und Spargel auf einem leichtem
Belugalinsenragout mit Kartoffel-Kräuter dressing

SUPPEN

Ostschweizer Rieslingsuppe 14.-

Mit Rahmtupf und Apfelwürfeli

Grüne Spargelcremesuppe 15.-

Serviert mit einer Milchwolke und
hausgemachtem Zanderklösschen



AUS DEM SEE UND MEER

Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilet

Eglifilet Knusperli mit Remouladensauce und Zitronenschnitz,
als gemischter Salatteller oder mit Pommes Dauphine und buntem Gemüse

klein 28.-
gross 37.-

Sautiertes Brüggli Forellenfilet

Brüggli Forellenfilet leicht mehliert angebraten, an einer weissen Portweinsauce
dazu Trauben-Cous Cous, sowie glasierter weisser Spargel
und Gemüse vom Markt

39.-

Gebratenes Heilbutt Filet

Auf der Hautseite gebratenes Heilbutt Filet mit einer Safransauce serviert,
dazu sämiges Frühlingsrisotto mit grünem Spargel und glasiertes Marktgemüse

38.-

Schweizer Felchenfilets

In der Kräuterpanade sautierte Felchenfilets an einer Rieslingsauce,
auf Zweierlei glasiertem Spargel, serviert mit blauem Kartoffelstampf

40.-

Vegane Gerichte

Hausgemachte Gemüsetempuras

Frittierte Gemüsetempuras auf Basmati
und grüner Currysauce, garniert mit frischem Kräutersalat

30.-

«Zweierlei Spargel»

Weisser und Grüner Spargel in einer Orangenreduktion glasiert,
serviert mit blauem Kartoffelstampf und frischem
Rucolasalat, mariniert mit Himbeeren-Vinaigrette

34.-



VOM WALD UND WIESE

- Gebrautes Rindsentrecôte** 52.-
Schonend gebratenes Rindsentrecôte mit einer sautierten Krevette an Sauce Hollandaise, dazu Pommes Dauphine und zweierlei glasiertem Spargel
- Hausgemachter Kalbfleischvogel** 43.-
Glasierter Kalbfleischvogel mit Kräutern, auf sämigem Frühlingsrisotto, dazu eine leichte Orangenjus und buntes Gemüse
- Gefülltes Lammnierstück im Rauchschenkenmantel** 49.-
Mit Feigenchutney gefülltes Lammnierstück im Rauchschenkenmantel an einer kräftigen Portweinsauce, serviert mit Trauben-Cous Cous und weissem Spargel glasiert, sowie frischem Marktgemüse
- Alpsteiner Ribelmais Pouletbrust** 42.-
Ribelmais Pouletbrust von Alpstein am Knochen aus dem Ofen, an einer Calvados-Rahmsauce, dazu blauer Kartoffelstampf, sowie frisches Frühlingsgemüse
- Rindsfiletwürfel «Black Pepper»** 45.-
Scharf angebratene Rindsfiletwürfel an einer schwarzen Pfeffersauce mit Frühlingszwiebeln, dazu Basmati und Spargeltempura



SÜSSE VERSUCHUNG

| | |
|---|------|
| Hausgemachter Karottenmuffin Mit Rhabarber-Gratin und Popcorncrumble | 16.- |
| Lavendel-Pannacotta mit Chia Samen Dazu hausgemachtes Rosmarin-Parfait und Thurgauer Honigsauce | 15.- |
| Schifferstraum Geschichteter Coupé mit Beerenkompott, Meringues und Double Cream Glace | 15.- |
| Thurgauer Süssmostcreme Süssmostcreme mit Meringues und Rahm | 13.- |
| Käsevariation Ausgesuchte Käsevariation, dazu Fruchtbrot und karamellierte Nüsse | 19.- |

DEKLARATION

Fische und Meeresfrüchte:

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Zander | Schweiz |
| Forellen | Schweiz |
| Rauchforellen | Dänemark |
| Heilbutt | Norwegen |
| Felchen | Schweiz (Zugersee oder Genfersee) |
| Egli | Estland |

Fleisch:

| | |
|----------------|--------------------|
| Kalb | Schweiz |
| Rindsfilet | Schweiz |
| Rindsentrecote | Schweiz |
| Rindstatar | Schweiz |
| Lamm | Irland |
| Poulet | Schweiz (Alpstein) |

LIEBER GAST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!