



VORSPEISEN

Blattsalat «Schiff»	11.-
Frischer Blattsalat mit Knoblauch Croutons und Sprossen	
Gemischter Salat	13.-
Frischer Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten dazu Knoblauch Croutons und Sprossen	
Klassisches Rindstatar	klein 25.- gross 37.-
Rindstatar, nach Ihrem Gusto mild, leicht oder scharf gewürzt, serviert mit einem Salatbouquet, dazu Toast, Butter, frische Zwiebelringe und hausgemachtes Essiggemüse	
Vitello Tonnato „Schiff“	23.-
Niedergearbeitetes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mariniert mit hausgemachter Thunfischmayonnaise, dazu unser Essiggemüse, zweierlei Cherrytomaten und ein kleines Salatbouquet	

SUPPEN

Weisse Tomatencremesuppe	14.-
Mit zweierlei Cherrytomaten als Einlage, garniert mit Basilikumöl	
Mango-Zitronenkaltschale	16.-
Dazu eine Kokoscrevette und kandierter Ingwer	



AUS DEM SEE UND MEER

Im Bierteig knusprig gebackene Eglifilet

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

klein 29.-
gross 39.-

Duett vom Zander und Jakobsmuschel

Gebratenes Zanderfilet im Duett mit einer gebratenen Jakobsmuschel,
dazu eine sämige Erbsen-Minzesauce,
auf Weissweinsrisotto und glasiertes Sommergemüse

45.-

Schweizer Lachsforelle «Müllerinnen Art»

Auf der Hautseite gebratene Lachsforelle serviert mit Mandelbutter,
dazu Bratkartoffeln und sommerliches Gemüse

39.-

Vegane Gerichte

Mediterrane Gemüse-Paella

Vegan zubereitete Paella «nach Art des Hauses» mit frischem Gemüse,
dazu ein hausgemachter Auberginen-Zucchettistrudel verfeinert mit Salbei

34.-



VOM WALD UND WIESE

Gebratene Rindsfilet Medaillons	56.-
Rindsfilet Medaillons schonend gebraten, serviert mit einer leichten Trüffelsauce, dazu Bratkartoffeln und sommerliches Gemüse	
Kalbs-Paillard gerollt	48.-
Zartes Kalbs-Paillard gebraten, gerollt, an einer kräftigen Portweinjus, auf Basilikumrisotto angerichtet, dazu unser sommerliches Gemüse vom Markt	
Gebratenes Schweinssteak im Pfeffermantel	39.-
Schweinssteak, gebraten im Pfeffermantel, serviert mit dunkler Biersauce, dazu sommerliches Gemüse und Bratkartoffeln	
Kalbsleberli «Calvados»	39.-
Scharf angebratene Kalbsleberli an einer Calvados-Jus, serviert mit Butterrösti und sommerlichem Gemüse vom Markt	



SÜSSE VERSUCHUNG

Hausgemachtes White Peach Parfait 14.-
Auf Ananasragout mit Minze

Tobleronemousse 15.-
Serviert mit frischen Früchten und Rahmtupf

Schifferstraum 15.-
Geschichtetes Coupé mit Beerenkompott, Meringues
und Double Cream Glace

Thurgauer Süssmostcreme 13.-
Süssmostcreme mit Meringues und Rahm

Käsevariation 19.-
Ausgesuchte Käsevariation, dazu Fruchtbrot und
karamellierte Nüsse

DEKLARATION

Fische und Meeresfrüchte:

Zander	Estland
Jakobsmuscheln	Japan
Lachsforelle	Schweiz (Bremgarten)
Egli	Estland
Krevetten	Vietnam
Thunfisch	Thailand

Fleisch:

Kalb	Schweiz
Rindsfilet	Uruguay
Schwein	Schweiz
Rindstatar	Schweiz

LIEBER GAST

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