



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	
Tomatensalat mit Mozzarella-Espuma	16.-
Tomatensalat mit frischem Basilikum und roten Zwiebeln, serviert mit einem Mozzarella-Espuma und einem kleinem Salatbouquet	

SUPPEN

Klare Edelfischsuppe mit Safran	16.-
Als Einlage serviert mit Gemüsestreifen, Krevette und Zanderklösschen	
Kräuterschaumsuppe	13.-
Serviert mit Brotroutons und Rahmhaube	



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 Saibling und Bärenkreb

Gebratenes Saiblingsfilet im Duett mit einem gebratenem Bärenkreb,
dazu eine leichte Noilly Pratsauce,
auf Weissweinsrisotto und glasiertem Sommergemüse

45.-

Schweizer Felchenfilet «Grenobler Art»

Auf der Hautseite gebratenes Felchenfilet mit Champignons, Kapern, Petersilie
und Zitrone, 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

Gebratenes Rindsentrecôte	44.-
Rindssteak vom Entrecôte schonend gebraten, serviert auf hausgemachtem Zwiebelkonfit, dazu Bratkartoffeln und sommerliches Gemüse	
Kalbstafelspitz	51.-
Zarter Kalbstafelspitz, niedergegart serviert mit Apfelkren, dazu Kartoffelstampf verfeinert mit Speck und unser sommerliches Marktgemüse	
Saltimbocca vom Söili	37.-
Saltimbocca vom Schwein serviert mit Marsalajus auf Weissweinsrisotto, dazu glasiertes Marktgemüse	
Kalbsleberli «Calvados»	39.-
Scharf angebratene Kalbsleberli an einer Calvados-Jus, serviert mit Butterrösti und sommerlichem Gemüse vom Markt	



SÜSSE VERSUCHUNG

Hausgemachtes Haselnuss Parfait 14.-
Auf Apfel-Birnenragout mit Rahm

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
Saibling	Island
Bärenkrebs	Vietnam
Egli	Estland
Krevetten	Vietnam
Felchen	Schweiz

Fleisch:

Kalb	Schweiz
Rindsentrecôte	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!