



VORSPEISEN

Blattsalat «Schiff»	11.-
Frischer Blattsalat mit Knoblauch Croutons und Sprossen	
Gemischter Salat	13.-
Frischer Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten dazu Knoblauch Croutons und Sprossen	
Schweizer Nüsslisalat mit pochiertem Ei	16.-
Mariniert mit Honig-Senfdressing, dazu Trauben und gehackte Baumnüsse	
Klassisches Rindstatar	klein 25.- gross 37.-
Rindstatar, Gewürzt nach Ihrem Gusto mild, leicht oder scharf gewürzt, serviert mit einem Salatbouquet, dazu Toast, Butter, frische Zwiebelringe, und hausgemachtes Essiggemüse	
Duett von Saibling und Perlhuhn	18.-
Hausgebeizter Saibling serviert mit einem Perlhuhn Pastilla auf einem Wasabi-Erbsenpüree, dazu in Essig eingelegter Blumenkohl, garniert mit Portulak	

SUPPEN

Dreierlei Winterwurzelsuppe	14.-
Mit Trüffelöl und Speck verfeinert	
Steinpilzcremesuppe	15.-
Verfeinert mit Sauerrahm, Karottenstroh und sautierten Kräuterseitlingen	



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.-

Gebratenes Zander Cordon Bleu

Zanderfilet gebraten, gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs
serviert mit Orangensauce, auf hausgemachten Krautpizokel
und winterlichem glasierten Gemüse

37.-

Sautierte Lachsforellen-Speckröllchen

Röllchen von der Lachsforelle im Speck sautiert,
an einer leichten Weissweinsauce,
serviert mit Bratkartoffeln und winterlichem Marktgemüse

33.-

VEGANE GERICHTE

Winterliche Gemüse Cous Cous Bowle

Cous Cous mit winterlichem Gemüse geschwenkt,
verfeinert mit Ahornsirup, dazu gerösteter Blumenkohl

29.-

Hausgemachter Maronen-Nussbraten

Maronen-Nussbraten nach Rezept des Hauses an einer Pilzjus,
serviert mit Wildreis und buntem Gemüse

31.-



VOM WALD UND WIESE

Chateau Briand am Tisch tranchiert (Für 2 Personen)	Pro Person
Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten, serviert mit Sauce Bernaisé dazu Beilagen nach Wahl und winterliches Gemüse vom Markt	57.-
Beilagen zur Wahl: Pommes Frites, Wildreis, Risotto mit Kräutern oder Bratkartoffeln	
Sautierte Kalbsleberli „Calvados“	38.-
Geschnetzelte Kalbsleber kurz sautiert mit Calvadossauce, dazu Butterrösti und glasiertes Gemüse	
Gebratenes Lammrack, mariniert mit Meaux-Senf	43.-
In Meaux-Senf mariniertes Lammrack aus dem Ofen, serviert mit einer Feigensauce, auf Bratkartoffeln und winterlichem Marktgemüse	
Französische Entenbrust	39.-
Gebratene Entenbrust mit hausgemachten Krautpizokel, dazu buntes Gemüse glasiert und eine Zwetschgen-Hoisinsauce	
Involtini vom Kalb mit Pancetta	41.-
In Pancetta gewickeltes Kalbsinvoltini, gefüllt mit Dörraprikosen auf einem leichten Risotto mit Kräutern, dazu buntes Marktgemüse und „Café de Paris“ Sauce	



SÜSSE VERSUCHUNG

Bratapfel-Zimt Trifle Mit Rumglace und Waldbeerenkompott	15.-
Sanddornparfait Mit Baumkuchenschnitte und Zartbitterschokolade	16.-
Tonkabohnenmousse Dazu karamellierte weisse Schokolade und Blutorange	15.-
Thurgauer Süssmostcreme Süssmostcreme mit Meringues und Rahm	13.-
Käsevariation Ausgesuchte Käsevariation, dazu Fruchtbrot und karamellierte Nüsse	19.-

DEKLARATION

Fische und Meeresfrüchte:

Saibling	Island
Zander	Russland
Rauchlachs	Grossbritannien
Lachsforelle	Schweiz
Egli	Russland

Fleisch:

Kalbsleberli	Schweiz
Lammracks	Neuseeland
Ente	Frankreich
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Perlhuhn	Frankreich

LIEBER GAST

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