



Vorspeisen

Vorspeise / Hauptspeise

Blattsalate

Hausdressing | Balsamicodressing 10.50

Assortierter Salat

Hausdressing | Balsamicodressing 12.50

Burratina

Bunter Tomatensalat | Basilikum Frühlingszwiebel | Pflücksalat | Burrata 15.00

Spargelsalat

Grüner und Weisser Spargel | Radiesli | Frühlingszwiebel | Landrauchschinken 15.50

Tatar Classique

Rindfleisch | mild | medium | oder scharf gewürzt | Kapernapfel | rote Zwiebeln | Senfkaviar 21.00 33.00

Suppen

Bärlauchsuppe

Rauchforellensstreifen | Kräuteröl | gebackener Knoblauch 12.50

Rieslingsuppe

Apfelwürfel | Brotcroutons | Erbsensprossen 12.50

Hauptgang

Schiff`s Pfännli
Schweinsfilet | Rosmarin | Spätzli | Apfelchutney | Speckchip 39.00

Kalbsteak aus dem Alpstein
Morchelrahmsauce | neue Bratkartoffeln | grüner Spargel 51.00

Rindshuft Streifen «Stroganoff»
Alpsteiner Rindshuft | Peperoni | Gewürzgurke | Champignons |
Frauenfelder Tagliatelle | Gemüse 43.00

Vegetarische Gerichte

Spargel-Risotto
grüner Spargel | weisser Spargel | Tomatenconfit |
gebackener Rucola | Käsekräcker 32.00

Spargel im Blätterteig
Gartenkräutersauce | Salatbouquet 31.00



SEEHOTEL **SCHIFF** MANNENBACH

Fischgerichte

Eglifilet «Schöne Müllerin»
Mandelbutter | Marktgemüse | neue Bratkartoffeln 43.00

Lachsforelle vom Kundelfinger Hof
Lachsforellenfilet gebraten | Tomatenrisotto | Grüner Spargel 39.00

Zanderknusperli
Schweizer Alpenzander | im Sonnebräu Bierteig knusprig gebacken
Jumbo Fries | hausgemachte Tatarsauce 39.00
kleine Portion 31.00

Fitness-Zanderknusperli
Schweizer Alpenzander | im Sonnebräu Bierteig knusprig gebacken
Saisonale Salate 39.00
kleine Portion 31.00



Fisch garantiert aus der Schweiz

Lachse

Sie werden in Lostallo (Misox) gezüchtet. Die Zucht arbeitet sehr sorgfältig ohne Antibiotika.

Zander

Da unser See vor dem Haus leider fast leergefischt ist, haben wir uns entschlossen, Zuchtzander aus der Schweiz zu verarbeiten. Der Swiss Alpenzander wird ebenso umsichtig behandelt wie der Lachs in Lostallo, auch ohne Antibiotika.

Forelle

Diese bringt uns unser Fast-Nachbar, der Kundelfingerhof.

Egli

Unsere Egli stammen aus deutschem Wildfang

Fleisch von allerbesten Qualität

Unser Fleisch kommt von der Metzgerei RETO RUST aus dem Toggenburg. Reto Rust ist ein Metzger mit Leib und Seele. Er verarbeitet ausschliesslich Schweizer Fleisch. Das Fleisch reift am Knochen, in vollkommener Dunkelheit und speziell klimatisierten Kühlräumen, 12 Wochen lang.