

## Entrées

Entrée / plat principal

<p><b>Salade verte</b> Vinaigrette maison   Vinaigrette au vinaigre balsamique</p>	10.50
<p><b>Salade assortie</b> Vinaigrette maison   Vinaigrette balsamique</p>	12.50
<p><b>Salade d'automne</b> Salades vertes   figues   raisins   cubes de courge à la vinaigrette au vinaigre balsamique</p>	15.00
<p><b>Tartare de saumon du Misox grison</b> Saumon fumé   Crème aigre   Ciboulette   Peterli pomme de câpres   zeste de citron</p>	21.00 / 33.00
<p><b>Tartare Classique</b> viande de bœuf   doux   à point   ou épicé   pomme de câpres   oignons rouges   caviar de moutarde</p>	21.00 / 33.00
<b>Soupes</b>	
<p><b>Bol froid à la mangue et au citron</b> soupe froide rafraîchissante</p>	12.50
<p><b>Soupe au Riesling</b> cubes de pommes   croûtons de pain   pousses de petits pois</p>	12.50

## Plat principal

**Steak de porc à la poêle**  
Steak de porc | Tagliatelle | girolles fraîches |  
sauce légère à la crème | bouquet de légumes 36.00

**Emincé de veau**  
sauce à la crème légère | champignons de Paris | rösti au beurre fin 45.00

**Entrecôte de bœuf 200 g**  
servie dans une poêle | girolles fraîches | café de Paris  
Croquettes | Bouquet de légumes 48.00

## Plats végétariens

**Spaghetti "Schiff"**  
spaghetti | oignons de printemps | tomates cerises |  
girolles fraîches | ail | peperoncini 28.00

**Risotto Burratina**  
Risotto au vin blanc | girolles | dés de courge | crackers au fromage 31.00



SEEHOTEL **SCHIFF** MANNENBACH

## Plats de poisson

Filet de féra «Belle meunière»  
beurre aux amandes | légumes du marché |  
pommes de terre nouvelles sautées 43.00

Truite saumonée de la ferme Kundelfingen  
Salade fitness | crème aigre 39.00

Croustillant de sandre  
Sandre des Alpes suisses |  
cuit dans la pâte à la bière Sonnebräu jusqu'à être croustillant |  
Pommes Frites | sauce tartare maison 39.00  
petite portion 31.00

Croustillant de sandre fitness  
Sandre des Alpes suisses |  
croustillant cuit dans la pâte à la bière Sonnebräu |  
Salades de saison 39.00  
petite portion 31.00

Pois chiches à la sauce au curry rouge  
Riz basmati | Légumes en lanières 31.00

### Saumons

Ils sont élevés à Lostallo, dans le Misox. L'élevage est très minutieux et ne recourt pas aux antibiotiques.

### Sandre

Comme notre lac devant la maison est malheureusement presque vide, nous avons décidé de travailler avec des sandres d'élevage de Suisse. Le sandre des Alpes suisses est traité avec autant de soin que le saumon de Lostallo, sans antibiotiques non plus.

### La truite et la truite saumonée

C'est notre quasi-voisin, le Kundelfingerhof, qui nous les apporte.

### Corégones

Nos corégones proviennent de la pêche sauvage suisse.

### Une viande de toute première qualité

Notre viande provient de la boucherie RETO RUST du Toggenburg. Reto Rust est un boucher qui se donne corps et âme. Il ne travaille que de la viande suisse. La viande mûrit sur l'os, dans l'obscurité totale et dans des chambres froides spécialement climatisées, pendant 12 semaines.

En cas d'erreur de traduction, le menu allemand fait foi.

En cas d'éventuelles intolérances ou allergies, veuillez vous adresser à notre personnel de service.