

## Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing   Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing   Balsamicodressing	12.50	
Herbstsalat Blattsalat   Feigen   Trauben   Kürbiswürfeli an Balsamicodressing	15.00	
Nüsslisalat geröstete Kerne   gehacktes Ei   Kartoffeldressing mit Speck	14.00	16.00
Hausgemachte Wildpastete Reh- und Hirschfleisch   Salatbouquet   Preiselbeer	23.00	
Tatar Classique Rindfleisch   mild   medium   oder scharf gewürzt   Kapernapfel   rote Zwiebeln   Senfkaviar	21.00	33.00
<b>Suppen</b>		
Waldpilzsüppchen mit Rahmhaube	13.00	
Rieslingsuppe Apfelwürfeli   Brotcroûtons   Erbsensprossen	12.50	

## Hauptgang Wild

### Hirschpfeffer

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren und  
Rotweibirne | Brotcrouûtons | Speckwürfeli | Rosenkohl 38.00

### Rehpfeffer

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren und  
Rotweibirne | Brotcrouûtons | Speckwürfeli | Rosenkohl 41.00

### Wildburger auf Toast

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren und  
Rotweibirne | Brie | Rosenkohl 34.00

### Hirsch-Entrecôte

Pfifferlingsrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |  
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne 45.00

### Rehschnitzeli

an Wildrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |  
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne 45.00

## UNSERE HIT'S

### Rehrücken ab 2 Personen

Wildrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |  
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne p. P. 59.00

### Wildgeschnetzeltes

Wildrahmsauce | Pfifferlingen | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |  
Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne 38.00



## Hauptgang

Schweinssteak im Pfändli  
Schweinssteak | Tagliatelle | frische Pfifferlinge |  
leichte Rahmsauce | Gemüsebouquet 36.00

Kalbsgeschnetzeltes  
Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti 45.00

## Vegetarische Gerichte

Spaghetti «Schiff»  
Spaghetti | Frühlings-Zwiebeln | Cherry-Tomaten |  
frische Pfifferlinge | Knoblauch | Peperoncini 28.00

Herbstteller  
Pfifferlingrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Rosenkohl  
Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne 32.00



SEEHOTEL **SCHIFF** MANNENBACH

## Fischgerichte

Eglifilet «Schöne Müllerin» Mandelbutter   Marktgemüse   neue Bratkartoffeln	44.00
Lachsforelle vom Kundelfinger Hof Fitness-Salat   hausgemachte Sauce Tartar	39.00
Zanderknusperli Schweizer Alpenzander   im Sonnenbräu Bierteig knusprig gebacken   Pommes Frites   hausgemachte Sauce Tartar	39.00
kleine Portion	31.00
Fitness-Zanderknusperli Schweizer Alpenzander   im Sonnenbräu Bierteig knusprig gebacken   saisonale Salate   hausgemachte Sauce Tartar	39.00
kleine Portion	31.00



### Lachse

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

### Zanderknusperli

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 und Lachsforelle

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.

### Wild

Unser Wild beziehen wir von Jägern aus Ermatingen, Salenstein und Berlingen. Sollten die Jäger nicht genug liefern können, so bestellen wir bei der Metzgerei Würmli.

Bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.