



SEEHOTEL **SCHIFF** MANNENBACH

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
 Suppen		
Waldpilzsüppchen mit Rahmhaube	13.00	
Rieslingsuppe Apfelwürfeli Brotcroûtons Erbsensprossen	12.50	



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

Herbststeller
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.



Unsere Winter-Hits:

Fondue Chinoise à discrétion	pro Person
	45.00
3 verschiedene Fleischsorten: Rind Kalb Poulet 6 verschiedene hausgemachte Saucen: Tartar, Knoblauch, Curry, Cocktail, BBQ und Sweet Chili Beilagen Reis oder Pommes frites	
Hirschpfeffer Spätzli Rotkraut Kastanien Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne Brotcroûtons Speckwürfeli Rosenkohl	38.00
Rehpfeffer Spätzli Rotkraut Kastanien Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne Brotcroûtons Speckwürfeli Rosenkohl	41.00
Wildburger auf Toast Spätzli Rotkraut Kastanien Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne Brie Rosenkohl	34.00
Hirsch-Schnitzeli an Wildrahmsauce Spätzli Rotkraut Kastanien Rosenkohl Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne	45.00
Wildgeschnetztes Wildrahmsauce Pfifferlingen Spätzli Rotkraut Kastanien Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne	38.00