



SEEHOTEL **SCHIFF** MANNENBACH

Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
Winter-Salat Blattsalat Feigen Trauben Kürbiswürfeli an Balsamicodressing	15.00	
Nüsslisalat geröstete Kerne gehacktes Ei Kartoffeldressing mit Speck	14.00	16.00
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

Cordon Bleu | vom Schweizer Säuli
Knusprig paniertes Steak | gefüllt mit Schinken und Greyerzer-Käse
Rösti-Croquetten | Gemüsebouquet 36.00

Kalbsgeschnetztes
Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti 45.00

Rinds-Entrecôte | sliced | vom Schweizer Rind
Pommes frites | Gemüse | Café de Paris 48.00
Serviert im Pfändli

Vegetarische Gerichte

Spaghetti «Mannenbach»
Spaghetti | Frühlings-Zwiebeln | Cherry-Tomaten |
frischer Broccoli | Knoblauch | Peperoncini 28.00

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen
Kürbiswürfeli | Kürbiskernen |
geschrotete Pfefferkörner | Kürbisöl 32.00



SEEHOTEL **SCHIFF** MANNENBACH

Fischgerichte

Eglifilet «Schöne Müllerin»
Mandelbutter | Marktgemüse | neue Bratkartoffeln 44.00

Lachsforellen-Filet «Haus-Rezept»
Chrütli-Rahm-Sauce | auf Gemüse-Streifen
Butter-Reis 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

Unser Winter-Hit:

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



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-Filet

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.

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