

Entrées

	Entrée / plat principal	
Salade verte vinaigrette maison vinaigrette balsamique	10.50	
Salade assortie vinaigrette maison vinaigrette balsamique	12.50	
Salade de printemps salades vertes morceaux d'asperges oignon de printemps roquette vinaigrette aux framboises	15.00	
Filet d'omble mariné marinade à l'orange bouquet de salade sauce moutarde à l'aneth toast et beurre	21.00	
Tartare Classique viande de bœuf doux moyennement épicé ou épicé pomme de câpres oignons rouges caviar de moutarde	21.00	33.00

Soupes

Soupe à l'ail sauvage avec lanières de saumon fumé de Lostallo	14.50	
Soupe au Riesling cubes de pommes croûtons de pain pousses de petits pois	12.50	



Plat principal

Petite poêle "Schiff"

steak de porc | jus de romarin | tagliatelles | légumes du marché | chips de lard 39.00

Poitrines de poulet enrobées de sésame

sauce moutarde de Dijon | Risotto au safran | légumes du marché 34.00

Emincé de veau

sauce à la crème légère | champignons de Paris | délicieux rösti au beurre 45.00

Joue de tête de veau braisée

sauce Pinot Noir | purée de pomme de terre | légumes du marché 44.00

Lanières d'entrecôte de boeuf Suisse "Stroganoff"

tagliatelles 42.00

Plats végétariens

Spaghetti à l'ail sauvage frais

tomates cerises | ail cuit | tranches de Parmesan fines 29.00

Steak de chou-fleur

noix grillées | Risotto au safran | chou frisé cuit au four 31.00



Plats de poisson

Duo de poisson-chat du lac de Constance «recette maison» frit et sauté sauce au vin blanc "Mannenbach" servi en duo Risotto au safran légumes du marché	38.00
Filets de perche "Belle meunière" beurre aux amandes pommes de terre nouvelle sautées légumes du marché	44.00
Truite saumonée de la ferme Kundelfingen «recette maison» sauce au vin blanc "Mannenbach" sur des lanières de legume riz au beurre	39.00
Croustillant de sandre Sandre des Alpes suisses cuit dans la pâte à la bière Sonnenbräu 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 Sonnenbräu salades de saison	39.00
petite portion	31.00
Pois chiches à la sauce au curry rouge Riz basmati Légumes en lanières	31.00



Poisson-chat

Ils sont captures dans le lac de Constance.

Saumons

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

Croustillant de sandre

Comme notre lac devant la maison est malheureusement presque vide, nous avons décidé de travailler avec une élevage de sandre 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.

Omble chevalier

Origine: Feldmann & Akrimi, Pfullendorf / Allemagne du Sud

Perche

Nos perches proviennent de la pêche sauvage allemande.

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

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