



Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
Frühlings-Salat Blattsalat Spargelstückli Frühlingszwiebel Rucola an Himbeerdressing	15.00	
Gebeiztes Saibling-Filet Orangen-Marinade Salatbouquet Dill-Senfsauce Toast und Butter	21.00	
Tatar Classique Rindfleisch mild medium oder scharf gewürzt Kapernapfel rote Zwiebeln Senfkaviar	21.00	33.00
Suppen		
Bärlauchsüppchen mit Lostallo-Rauchlachs-Streifen	14.50	
Rieslingsuppe Apfelwürfeli Brotcroûtons Erbsensprossen	12.50	



Hauptgang

Schiff`s Pfännli

Steak vom Schwein | Rosmarinjus | Tagliatelle | Marktgemüse |
Speckchip 39.00

Poulet-Brüstchen im Sesam-Mantel
Dijon-Senfsoße | Safranrisotto | Marktgemüse 34.00

Kalbsgeschnetzeltes
Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti 45.00

Geschmortes Kalbskopfbäggli
Pinot-noir-Sauce | Kartoffelstock | Marktgemüse 44.00

Entrecôte - Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rindli
Tagliatelle 42.00

Vegetarische Gerichte

Spaghetti mit frischem Bärlauch
Cherry-Tomaten | gebackener Knoblauch | Parmesanobel 29.00

Blumenkohl-Steak
geröstete Nüsse | Safranrisotto | gebackener Federkohl 31.00

Fischgerichte

Duo vom Bodensee-Wels «Hausrezept» frittiert und gebraten Weisswein-Sauce «Mannenbach» als Duo serviert Safranrisotto Marktgemüse	38.00
Eglifilet «Schöne Müllerin» Mandelbutter neue Bratkartoffeln Marktgemüse	44.00
Lachsforellen-Filet «Haus-Rezept» Weisswein-Sauce «Mannenbach» auf Gemüse-Streifen Butter-Reis	39.00
Zanderknusperli Schweizer Alpenzander im Sonnenbräu-Bierteig knusprig gebacken Pommes frites hausgemachte Sauce Tartar kleine Portion	39.00 31.00
Fitness-Zanderknusperli Schweizer Alpenzander im Sonnenbräu-Bierteig knusprig gebacken saisonale Salate hausgemachte Sauce Tartar kleine Portion	39.00 31.00



Wels

Sie werden im Bodensee gefangen.

Zanderknusperli

Da unser See vor dem Haus leider fast leergefischt ist, haben wir uns entschlossen, Schweizer Alpenzander zu verwenden.

Forelle und Lachsforelle

Diese bringt uns unser Fast-Nachbar, der Kundelfingerhof.

Egli-Filet

Unsere Egli stammen aus deutschem Wildfang.

Saibling-Filet

Herkunft: Fischzucht Feldmann & Akrimi, Pfullendorf/Deutschland

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.