

Vorspeisen

Vorspeise / Hauptspeise

Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
Burratina Bunter Tomatensalat Basilikum Frühlingszwiebel Pflücksalat Burrata	15.00	
Lachs-Tatar vom Lachs aus dem wilden Misox-Thal Rauchlachs Sauerrahm Schnittlauch Peterli Kapernapfel Zitronenzeste	21.00	33.00
Tatar Classique Rindfleisch mild medium oder scharf gewürzt Kapernapfel rote Zwiebeln Senfkaviar	21.00	33.00
Suppen		
Mango-Zitronen Kaltschale erfrischendes kaltes Süppchen	14.00	
Rieslingsuppe Apfelwürfel Brotcroustons Erbsensprossen	14.00	



Hauptgang

Schiff`s Schnitzel
Schweinsschnitzel paniert | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren 35.00

Kalbsgeschnetzeltes
Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti 45.00

Entrecôte - Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rindli
Tagliatelle 43.00

Rinds-Filet-Steak vom Schweizer Rindli mit Kräuterbutter
Fitness-Salat | Melonenschnitz | baked Potato | Sauerrahm 52.00

Vegetarische Gerichte

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

Hausgemachte Frühlingsrolle nach thailändischem Rezept
auf Asia-Gemüse-Beet 31.00

Fischgerichte

Egli-Filet «Schöne Müllerin»
Mandelbutter | Marktgemüse | neue Bratkartoffeln 44.00

Hecht-Filet vom Obersee
Mannenbacher Weissweinsauce | Marktgemüse | Salzkartoffeln 44.00

Saibling-Filet aus der Zucht Feldmann
Kräuter-Sauce nach Art des Hauses | Salzkartoffeln |
Marktgemüse 41.00

Lachsforelle vom Kundelfinger Hof
Fitness-Salat | Melonenschnitz | baked Potato | Sauerrahm 39.00

Zanderknusperli
Schweizer Alpenzander | im Bierteig knusprig gebacken |
Pommes Frites | hausgemachte Sauce Tartar 39.00
kleine Portion 31.00

Fitness-Zanderknusperli
Schweizer Alpenzander | im Bierteig knusprig gebacken |
baked Potato | Saisonale Salate 39.00
kleine Portion 31.00

Hechtfilet

Die Hechte wurden von Reto Leuch in Landschlacht gefangen. Es het solang's het.

Zander

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 Thurgauer Kundelfingerhof.

Saibling-Filet

Herkunft: Fischzucht Feldmann & Akrimi, Pfullendorf/Deutschland

Felchen

Unsere Felchen stammen aus Schweizer Wildfang.

Fleisch von allerbesten Qualität

Unser Fleisch kommt von der Metzgerei RETO RUST aus dem Toggenburg oder von der Metzgerei Bell.

Wir verarbeiten nur Schweizer Fleisch.

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