



Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
Herbstsalat Blattsalat Feigen Trauben Baumnüsse an Balsamicodressing	15.00	
Nüsslisalat geröstete Kerne gehacktes Ei Haus-Dressing mit Speck	14.00	16.00
Kalbfleisch Pastete Waldorf-Salat Salatbouquet Preiselbeeren	18.00	
Tatar Classique Rindfleisch mild medium oder scharf gewürzt Kapernapfel rote Zwiebeln Senfkaviar	21.00	33.00
Suppen		
Waldpilzsüppchen mit Rahmhaube	14.00	
Rieslingsuppe Apfelwürfeli Brotcroûtons Erbsensprossen	14.00	



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

Egli-Filet «Schöne Müllerin» Mandelbutter Marktgemüse neue Bratkartoffeln	44.00
Saibling-Filet aus der Zucht Feldmann Kräuter-Sauce nach Art des Hauses Salzkartoffeln Marktgemüse	41.00
Lachsforelle vom Kundelfinger Hof Mannenbacher Weissweinsauce Kräuterbutter Marktgemüse Salzkartoffeln	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 / Welsfilet

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

Lachse

Werden in Lostalio, Misox, im Kanton Graubünden gezüchtet. Ohne Antibiotika.

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 Lostalio, 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.

Egli-Filet

Unsere Egli stammen aus Deutschem 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.

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.

Hauptgang Wild

Hirschpfeffer

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren und
Rotweibirne | Brotcrouûtons | Speckwürfeli | Rosenkohl 38.00

Rehpfeffer

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren und
Rotweibirne | Brotcrouûtons | Speckwürfeli | Rosenkohl 41.00

Wild-Hackbraten

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren und
Rotweibirne | Rosenkohl 34.00

Hirsch-Entrecôte

Pfifferling-Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne 45.00

Rehschnitzeli

an Wildrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne 45.00

UNSERE HIT'S

Rehrücken ab 2 Personen

Wildrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne p. P. 59.00

Wildgeschnetztes

Wildrahmsauce | Pfifferlingen | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |
Rosenkohl | Apfel mit Preiselbeeren und Rotweibirne 38.00