

Entrées

entrée / plat principal

Salade verte

vinaigrette maison | vinaigrette au vinaigre balsamique 10.50

Salade assortie

vinaigrette maison | vinaigrette balsamique 12.50

Salade d'automne

salade verte | figues | raisins | noix
à la vinaigrette au vinaigre balsamique 15.00

Salade de mâche

graines grillées | oeuf haché | vinaigrette maison
avec bacon 14.00
16.00

Pâté de veau

Salade "Waldorf" | bouquet de salade | aïnelles rouges 18.00

Tartare Classique

viande de bœuf | doux | moyen | ou piquant |
pomme de câpres | oignons rouges | caviar de moutarde 21.00 / 33.00

Soupes

Soupe de champignons des bois

avec capuchon de crème 14.00

Soupe au Riesling

cubes de pommes | croûtons de pain | pousses de petits pois 14.00

Plat principal "gibier"

Civet de cerf

"Spätzli" | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles et poire au vin rouge | croûtons de pain | lardons | choux de Bruxelles 38.00

Civet de chevreuil

"Spätzli" | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles rouges et poire au vin rouge | croûtons de pain | lardons | choux de Bruxelles 41.00

Pain de viande de gibier

"Spätzli" | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles rouges et poire au vin rouge | choux de Bruxelles 34.00

Entrecôte de cerf

"Spätzli" | sauce à la crème de chanterelles | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles et poire au vin rouge | choux de Bruxelles 45.00

Escalope de chevreuil

"Spätzli" | sauce à la crème de gibier | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles et poire au vin rouge | choux de Bruxelles 45.00

NOS HITS

Selle de chevreuil à partir de 2 personnes

"Spätzli" | sauce à la crème de gibier | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles et poire au vin rouge | choux de Bruxelles p. p. 59.00

Emincé de gibier

"Spätzli" | sauce à la crème de gibier | chanterelles | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles rouges et poire au vin rouge 38.00

Plat principal

Steak de porc à la poêle

steak de porc | Tagliatelle | chanterelles fraîches |
sauce légère à la crème | bouquet de légumes

36.00

Emincé de veau

Emincé de veau | «Rösti» au beurre fin | sauce à la crème légère |
Champignons

45.00

Plats végétariens

Spaghetti "Schiff"

spaghetti | oignons de printemps | tomates cerises |
girolles fraîches | ail | peperoncini

28.00

Assiette d'automne

sauce à la crème de chanterelles | «Spätzli» | chou rouge |
châtaignes | choux de Bruxelles | pomme avec airelles et
poire au vin rouge

32.00

Plats de poisson

Filets de perche «belle meunière»

beurre aux amandes | légumes du marché |
pommes de terre nouvelles sautées

44.00

Omble chevalier de l'aquaculture Feldmann

sauce aux herbes maison | légumes du marché |
pommes de terre bouillies

41.00

Truite saumonée de la ferme Kundelfingen

sauce au vin blanc "Mannenbach", légumes du marché |
pommes de terre bouillies

39.00

Croustillant de sandre

sandre des alpes suisses |
cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant |
pommes frites | sauce tartare maison
petite portion

39.00

31.00

Croustillant de sandre "fitness"

sandre des alpes suisses |
cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant |
salades de saison
petite portion

39.00

31.00

Brochet / Poisson-chat

Les brochets et les poisson-chats ont été pêchés par Reto Leuch de Landschlacht dans le Lac de Constance.

Saumons

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

Sandre

Comme le lac devant notre maison est malheureusement presque vide, nous avons décidé de travailler avec des sandres d'élevage de 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: Acquaculture Feldmann & Akrimi, Pfullendorf/Allemagne

Féra

Nos féras proviennent de la pêche sauvage suisse.

Perche

Nos perches proviennent de la pêche sauvage allemande.

Une viande de toute première qualité

Notre viande provient de la boucherie RETO RUST du Toggenburg et de la boucherie BELL. – Nous travaillons que de la viande suisse.

Gibier

Nous nous procurons notre gibier auprès de chasseurs d'Ermatingen, de Salenstein et de Berlingen. Si les chasseurs ne peuvent pas en fournir suffisamment, nous passons commande auprès de la boucherie WÜRMLI.

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

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