

Entrées

	Entrée / Plat principal	
Salade verte sauce maison vinaigrette balsamique	10.50	
Salade assortie sauce maison vinaigrette balsamique	12.50	
Salade d'hiver salade verte figue mandarin noix caramélisées vinaigrette balsamique	15.00	
Salade du mâche graines grillées oeuf haché sauce maison avec du lard	14.00 16.00	
Tatar classique bœuf assaisonné doux, moyen ou piquant pomme de câpres oignons rouges caviar de moutarde	21.00	33.00
Soupes		
Soupe au potiron avec l'huile de pépins de courge pépins de courge petit chapeau de crème	13.00	
Soupe au Riesling cubes de pommes croûtons de pain germes de pois	12.50	

Plats principaux

Fondue chinoise à discretion 45.00

viande suisse "premium", coupées à la main
3 types de viande différents bœuf | veau | poulet
6 sauces différentes, faites à la maison: tartar | l'ail | curry |
cocktail | herbes | Bourguignon
Accompagnements: riz ou pommes frites

Steak du porc suisse
sauce au vin rouge avec poivre vert | nouilles |
bouquet de légumes 36.00

Émincé de veau
sauce à la crème légère | champignons | «Rösti» au beurre 45.00

Ossobuco "Gremolata"
jarret de veau braisé | au jus du vin rouge | cubes de légumes |
«Risotto» au safran | légumes du marché 38.00

Lanières d'entrecôte «Stroganoff» de bœuf suisse
tagliatelle 43.00

Tournedos «Rossini» de bœuf suisse
filet de bœuf | foie de canard (F) | au jus du vin rouge |
croquettes de pommes de terre | légumes du marché 58.00

Prix par personne

Plats de poissons

Filet de perche «belle meunière»
 beurre aux amandes | légumes du marché |
 pommes de terre nouvelles sautées 44.00

“Duett” de Filet de poisson-chat du lac de Constance
 médaillons poêlés accompagnés de sauce au vin blanc |
 aiguillettes à l'orly | légumes du marché |
 pommes de terre bouillies 44.00

Filet d'omble chevalier de l'aquaculture Feldmann
 sauce aux herbes maison | légumes du marché |
 pommes de terre bouillies 41.00

Filet de sandre à l'orly
 sandre des alpes suisses |
 cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant |
 pommes frites | sauce tartare maison 39.00
 petite portion 31.00

«Poisson entier» à partir de 2 personnes
 selon la pêche ou sur reservation préalable par 100g 12.00
 accompagnements: pommes de terre bouillies |
 légumes du marché



Plats végétariens

Spaghetti «Mannenbach»

spaghetti | oignons de printemps | tomates cerises |
brocoli | ail | pepperoncini

28.00

Raviolis farcis à la roquette

tomates cerises | pépins de courge | grains de poivre
concassés | l'huile de courge

32.00



Filet de brochet / filet de poisson-chat

Les brochets et les poisson-chats sont pêchés par Reto Leuch à Landschlacht (lac de Constance).

Saumons

Ils sont élevés à Lostallo, dans le Misox (CH). Sans antibiotiques.

Sandre

Comme le lac devant notre maison est presque pêché à vide, nous avons décidé d'utiliser du sandre d'élevage suisse. Le sandre des Alpes suisses est traité avec autant de soin que le saumon de Lostallo, sans antibiotiques non plus.

Truite et truite saumonée

C'est notre voisin proche, le Thurgauer Kundelfingerhof, qui nous les apporte.

Filet d'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.

Viande de la meilleure qualité

Notre viande provient de la boucherie RETO RUST du Toggenburg ou de la boucherie Bell. Nous utilisons uniquement de la viande suisse.

Pour toute intolérance ou allergie,
veuillez contacter notre personnel de service.

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