



Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
Winter-Salat Blattsalat Feigen Mandarine karamalisierte Baumnüsse Balsamicodressing	15.00	
Nüsslisalat geröstete Kerne gehacktes Ei Hausdressing mit Speck	14.00	16.00
Tatar Classique Rindfleisch mild medium oder scharf gewürzt Kapernapfel rote Zwiebeln Senfkaviar	21.00	33.00
Suppen		
Kürbissüppchen mit Kürbisöl Kürbiskerne und Rahmhaube	13.00	
Rieslingsuppe Apfelwürfeli Brotcroûtons Erbsensprossen	12.50	

Hauptgang

Unser Winter-Hit:

Fondue Chinoise à discrétion	pro Person
	45.00

Schweizer Premium-Fleisch, Handschnitt

3 verschiedene Fleischsorten: Rind | Kalb | Poulet
 6 verschiedene hausgemachte Saucen: Tartar | Knoblauch | Curry |
 Cocktail | Kräuter | Bourguignon
 Beilagen
 Reis oder Pommes frites

Steak von Schweizer Säuli Rotweinsauce mit grünen Pfefferkörnern Nudeln Gemüsebouquet	36.00
--	-------

Kalbsgeschnetzeltes Leichte Rahmsauce Champignons feine Butter-Rösti	45.00
---	-------

Ossobuco «Gremolata» Geschmorte Kalbshaxe Rotweinjus Gemüsewürfeli Safranrisotto Marktgemüse	38.00
--	-------

Entrecôte - Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rindli Tagliatelle	43.00
---	-------

Tournedos «Rossini» vom Schweizer Rindli Rinds-Filet grillierte Entenleber (F) Rotweinjus Rösticroquetten Marktgemüse	58.00
---	-------



SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Fischgerichte

Egli-Filet «Schöne Müllerin» Mandelbutter neue Bratkartoffeln Marktgemüse	44.00
Duett vom Wels-Filet Bodensee Gebratene Medaillons an Mannenbacher Weissweinsauce und panierte Streifen Salzkartoffeln Marktgemüse	44.00
Saibling-Filet aus der Zucht Feldmann Kräuter-Sauce nach Art des Hauses Salzkartoffeln Marktgemüse	41.00
Zanderknusperli Schweizer Alpenzander im Bierteig knusprig gebacken Pommes Frites hausgemachte Sauce Tartar kleine Portion	39.00 31.00
Auch als Fitnesssteller möglich	
Ganzer Fisch ab 2 Personen Je nach Fang oder auf Vorbestellung Beilagen: Salzkartoffeln Marktgemüse	pro 100g 12.00

Vegetarische Gerichte

Spaghetti «Mannenbach» Spaghetti Frühlings-Zwiebeln Cherry-Tomaten frischer Broccoli Knoblauch Peperoncini	28.00
Ravioli gefüllt mit Rucola Cherry-Tomaten Kürbiskerne geschrotete Pfefferkörner Kürbisöl	32.00



Hechtfilet / Welsfilet

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

Lachse

Werden in Lostallo, 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 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.

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.

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