



SEEHOTEL **SCHIFF** MANNENBACH

## 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
<b>Suppen</b>		
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 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.

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