

## Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing   Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing   Balsamicodressing	12.50	
Tafelspitz-Salat Blattsalat   Streifen vom Tafelspitz   Frühlingszwiebeln   Essiggurkenstreifen   Radieslischeiben   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>		
Frittatensuppe Fleischbouillon   Flädli   Schnittlauch	13.00	
Rieslingsuppe Apfelwürfeli   Brotcroûtons   Erbsensprossen	14.50	

## ÖSTERREICH zu Gast im Schiff

### Tafelspitz

Zartes Siedfleisch | Salzkartoffeln | grüne Bohnen |  
mit frischem Kren (Meerrettichschaum) 35.00

### Backhendl

Pouletstückli | vom Knochen gelöst | knusprig gebacken |  
lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren 39.00

### Wienerschnitzel

Kalbs-Schnitzel | paniert | knusprig gebraten |  
Pommes frites | Marktgemüse 45.00

### Kaiser-Schnitzel

Kalbs-Schnitzel | paniert | mariniert mit Kren und Senf |  
knusprig gebraten | Pommes frites | Marktgemüse 46.00

### Fiaker Kalbs-Gulasch

nach Wiener-Art | hausgemachte Spätzle | sautiertes Gemüse 41.00

### Zwiebelrostbraten

Entrecôte | auf Rotwein-Jus | gebackene Zwiebeln  
hausgemachte Spätzle | Marktgemüse 52.00

## DESSERT

Sacher-Torte 8.50

### Kaiserschmarrn

Apfel | Rosinen | bestäubt mit Puderzucker 12.50

### Wiener Apfelstrudel

lauwarmer Vanille-Sauce | bestäubt mit Puderzucker 14.50



## 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



## Fischgerichte

Egli-Filet «Schöne Müllerin» Mandelbutter   neue Bratkartoffeln   Marktgemüse	44.00
Lachsforellen-Filet   Kundelfinger-Hof Sautierte Lachsforellen-Filet an Mannenbacher Weissweinsauce   Salzkartoffeln   Marktgemüse	41.00
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	39.00
kleine Portion	31.00
Auch als Fitnesssteller möglich	
Ganzer Fisch ab 2 Personen Je nach Fang oder auf Vorbestellung Beilagen: Salzkartoffeln   Marktgemüse	pro 100g 12.00
<b>Vegetarische Gerichte</b>	
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.