



Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
Schiff-Salat Kabis Rüebli Speckstückli Blattsalat an Hausdressing	15.00	
Duett von geräuchertem Regenbogen- und Lachs-Forellenfilet Salatbouquet Dill-Senfsauce rote Zwiebelringe Kapern Toast und Butter	23.00	
Tatar Classique Rindfleisch mild medium oder scharf gewürzt Kapernapfel rote Zwiebeln Senfkaviar	23.00	33.00
Suppen		
Bärlauchsüppchen frischer Bärlauch Streifen vom Lostallo-Lachs	14.50	
Rieslingsuppe Apfelwürfeli Brotcroûtons Rahmhäubchen	14.50	

Fleisch

Schiff`s Pfännli

Steak vom Schwein | Rosmarinjus | Tagliatelle | Marktgemüse |
Speckchip 35.00

Maispoularden-Brüstchen (F)

Dijon-Senfsauce | Weissweinisotto | Marktgemüse 35.00

Kalbsgeschnetzertes

Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti 45.00

«Chouchou» geschmortes Spezialstück vom Kalbsschenkel (Müsli)

Pinot noir-Sauce | Kartoffelstock | Marktgemüse 38.00

Entrecôte - Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rind

Tagliatelle 42.00

Entrecôte von Schweizer Rind

Pommes Frites | Marktgemüse | Kräuterbutter

150 g 38.00

200 g 46.00

300 g 56.00

Vegetarisch

Spaghetti mit frischem Bärlauch

Cherry-Tomaten | gebackener Knoblauch | Parmesanhobel 29.00

Grüne Spargel auf Weissweinisotto

Spargel | Weissweinisotto | Cherry-Tomaten 31.00

Fischgerichte

Eglifilet «Schöne Müllerin» Mandelbutter neue Bratkartoffeln Marktgemüse	46.00
Forellen-Filet vom Kundelfingerhof «Haus-Rezept» Weisswein-Sauce «Mannenbach» auf Gemüse-Streifen Butter-Reis	41.00
Saibling-Filet aus der Zucht Feldmann Kräuter-Sauce nach Art des Hauses Salzkartoffeln Marktgemüse	41.00
Zanderknusperli Schweizer Alpenzander im Sonnenbräu-Bierteig knusprig gebacken Pommes frites hausgemachte Sauce Tartar kleine Portion	39.00 31.00
Fitness-Zanderknusperli Schweizer Alpenzander im Sonnenbräu-Bierteig knusprig gebacken saisonale Salate hausgemachte Sauce Tartar kleine Portion	39.00 31.00



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 fast nur Schweizer Fleisch. Sonst ist es auf der Karte speziell deklariert.

Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt.

Unsere Brote kommen von der Bäckerei Walz oder von der Bäckerei Romer.

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