

Entrées

	Entrée / Plat principal	
Salade verte sauce maison vinaigrette balsamique	10.50	
Salade assortie sauce maison vinaigrette balsamique	12.50	
Salade "Schiff" chou blanc carotte lard salade verte Burrata sauce maison	15.00	
Duo de filet de truite arc-en-ciel et saumon fumes bouquet de salade sauce moutarde à l'aneth rondelle d'oignon rouge câpres toast beurre	23.00	
Tatar classique bœuf assaisonné doux ou moyen ou fortement pomme de câpres oignons rouges caviar de moutarde	23.00	33.00
Soupes		
Soupe à l'ail de sauvage ail sauvage frais lanières de saumon de Lostallo	14.50	
Soupe au Riesling cubes de pomme croûtons de pain capuche crème	14.50	

Plats principaux

«Schiff's Pfännli» (petite poêle spéciale)
steak de porc | jus de romarin | tagliatelle |
chips de lard 35.00

Poitrines de poulet nourries au maïs
sauce moutarde de Dijon | risotto au vin blanc | légumes de saison 35.00

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

«Chouchou» pièce spéciale de cuisse de veau braisé
sauce pinot noir | purée de pommes de terre | légumes de saison 38.00

Lanières d'entrecôte «Stroganoff» de bœuf suisse
Tagliatelles 42.00

Entrecôte de bœuf suisse
pommes frites | légumes de saison | beurre aux herbes
150 g 38.00
200 g 46.00
300 g 56.00

Plats végétariens

Spaghetti à l'ail sauvage frais
tomates cerises | ail cuit | lamelles de parmesan 29.00

Asperges vertes sur risotto au vin blanc
asperges | risotto au vin blanc | tomates cerises 31.00



Plats de poisson

Filet de perche «Schöne Müllerin» beurre aux amandes pommes de terre nouvelles sautées légumes de saison	46.00
Truite de Kundelfinger Hof (recette maison) sauce au vin blanc "Mannenbach" sur des lanières de légumes riz au beurre	41.00
Filet d'omble chevalier de l'élevage Feldmann sauce aux herbes maison pommes de terre salées légumes de saison	41.00
Filet de sandre à l'orly sandre des alpes suisses frit en pâte à bière croustillante pommes frites sauce tartare maison	39.00
petite portion	31.00
Filet de sandre à l'orly fitness sandre des Alpes suisses frit en pâte à bière croustillante salades de saison sauce tartare maison	39.00
petite portion	31.00



Origine du poisson, de la viande et du pain

Filet de brochet et poisson-chat

Les brochets et les poisson-chats sont pêchés par Reto Leuch au lac de Constance. Disponible tant que le stock dure.

Saumon

sont élevés à Lostallo, Misox, dans le canton des Grisons. Sans antibiotiques.

Sandre

Comme notre lac devant la maison est presque épuisé, 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.

Truite arc-en-ciel et truite saumonée

Celles-ci sont fournies par notre voisin proche, le Thurgauer Kundelfingerhof.

Filet d'omble chevalier

Origine : élevage de poissons Feldmann & Akrimi Pfullendorf/Allemagne

Féra

Nos féras proviennent des pêches sauvages suisses.

Perche

Nos perches proviennent des pêches sauvages allemands.

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.

Notre pain est fait en Suisse

Nos pains proviennent de la boulangerie Walz ou de la boulangerie Romer.

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