



## Vorspeisen

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

## Fleisch

### Schiff`s Pfännli

Steak vom Schwein | Rosmarinjus | Tagliatelle | Marktgemüse |  
Speckchip

35.00

### Maispoularden-Brüstchen (F)

Dijon-Senfsauce | Weissweinrisotto | Marktgemüse

35.00

### Kalbsgeschnetzelt

Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti

45.00

### Geschmortes Kalbskopfbäggli

Pinot noir-Sauce | Kartoffelstock | Marktgemüse

44.00

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 Weissweinrisotto

Spargel | Weisswein-Risotto | 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.