



Vorspeisen

Vorspeise / Hauptspeise

Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
Burratina Bunter Tomatensalat Basilikum Frühlingszwiebel Pflücksalat Burrata	16.00	
Lachs-Tatar vom Lachs aus nachhaltiger Zucht ohne Antibiotika Rauchlachs Sauerrahm Schnittlauch Peterli Kapernapfel Zitronenzeste	21.00	33.00
Tatar Classique Rindfleisch mild medium oder scharf gewürzt Kapernapfel rote Zwiebeln Senfkaviar	21.00	33.00
Suppen		
Mango-Zitronen-Kaltschale erfrischendes kaltes Süppchen	14.00	
Rieslingsuppe Apfelwürfel Brotcroûtons Erbsensprossen	14.00	



Hauptgang

Schiff's Schnitzel «klassisch»

Schweinsschnitzel paniert | Pommes frites | Gemüse | Preiselbeeren 35.00

Kalbsschnitzel paniert | Pommes frites | Gemüse | Preiselbeeren 45.00

Schiff's Schnitzel «Fitness»

Schweinsschnitzel paniert | Melonen-Duo | saisonale Salate |
Priselbeeren 35.00

Kalbsschnitzel paniert | Melonen-Duo | saisonale Salate |
Priselbeeren 45.00

Beilage zum Fitnessteller:

Baked Potato mit Sauerrahm 5.50

Rösticroquetten 5.50

Portion Pommes frites 5.50

Maispoularden-Brüstchen (F)

Dijon-Senfsauce | Weissweinsrisotto | Gemüse 35.00

Entrecôte - Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rindli

Tagliatelle 43.00

Entrecôte vom Irish Beef

Pommes frites | Marktgemüse | Kräuterbutter

150 g 38.00

200 g 46.00

300 g 56.00

Vegetarische Gerichte

Spaghetti «Mannenbach»

Spaghetti | Frühlings-Zwiebeln | Cherry-Tomaten |
Broccoli | Knoblauch | Peperoncini 28.00

Weisswein-Risotto | Grill-Gemüse | Käsekräcker 31.00



Fischgerichte

Egli-Filet «Schöne Müllerin»
Mandelbutter | Marktgemüse | neue Bratkartoffeln 47.00

Hecht-Filet vom Obersee
«Mannenbacher» Weissweinsauce | Marktgemüse | Salzkartoffeln 44.00

Saibling-Filet aus der Zucht Feldmann
Kräuter-Sauce nach Art des Hauses | Salzkartoffeln |
Marktgemüse 41.00

Zanderknusperli
Im Bierteig knusprig gebacken |
Pommes frites | hausgemachte Sauce Tartar 39.00
kleine Portion 31.00

Zanderknusperli «Fitness»
Im Bierteig knusprig gebacken |
Melonen-Duo | saisonale Salate 39.00
kleine Portion 31.00

Lachsforelle vom Kundelfinger Hof «Fitness»
Melonen-Duo | saisonale Salate 39.00

Beilage zu den Fitnesstellern:
Baked Potato mit Sauerrahm 5.50
Rösticroquetten 5.50
Portion Pommes frites 5.50



Hechtfilet / Welsfilet

Die Hechte und Welse wurden von Reto Leuch in Landschlacht gefangen.

«Es het solang's het.»

Zander

Wir verwenden Swiss Alpenzander (Zucht) oder Zander aus deutschem Wildfang.

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.

Rauchlachs

Unser Rauchlachs stammt, wenn immer möglich, aus dem Misox. Als Ausweich-Möglichkeit haben wir eine Zucht in Dänemark gefunden. Beide Zuchten arbeiten ohne Antibiotika und Pestizide.

Fleisch von allerbesten Qualität

Unser Hausmetzger ist die Metzgerei RETO RUST aus dem Toggenburg. Einige Stücke kaufen wir von anderen Metzgern. 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.