



Vorspeisen

	Vorspeise / Hauptspeise	
Blattsalat Hausdressing Balsamicodressing	10.50	
Assortierter Salat Hausdressing Balsamicodressing	12.50	
Herbstsalat Blattsalat Feigen Trauben Kürbiswürfeli Baby-Mais Balsamicodressing	16.00	
Nüsslisalat geröstete Kerne gehacktes Ei Hausdressing mit Speck	14.00	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		
Waldpilzsüppchen mit Rahmhaube	13.00	
Rieslingsuppe Apfelwürfeli Brotcroûtons Erbsensprossen	14.00	



Hauptgang Wild

Rehpf Pfeffer

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren |
Brotcroûtons | Silberzwiebeln | Bohnen im Speckmantel 41.00

Hausgemachte Wild-Bratwurst

Butterrösti | Wildrahmsauce | Apfel mit Preiselbeeren 28.00

Hirsch-Entrecôte

Pfifferlingrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren | Bohnen im Speckmantel 46.00

Rehschnitzeli

Wild-Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren | Bohnen im Speckmantel 46.00

UNSERE HITS

Rehrücken ab 2 Personen

Pfifferlingrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren | Bohnen im Speckmantel p. P. 59.00

Wildgeschnetzeltes

Pfifferlingrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren | Bohnen im Speckmantel 38.00



Hauptgang

Schweinssteak im Pfändli
Pappardelle | Rahmsauce | frische Pfifferlinge 36.00

Kalbsgeschnetzeltes
Leichte Rahmsauce | Champignons | feine Butter-Rösti 45.00

Entrecôte vom Irish Beef
Pommes Frites | Marktgemüse | Kräuterbutter
150 g 38.00
200 g 46.00
300 g 56.00

mit frischen Pfifferlingen – Zuschlag 4.00

Vegetarische Gerichte

Spaghetti «Schiff»
Spaghetti | Frühlings-Zwiebeln | Cherry-Tomaten |
frische Pfifferlinge | Knoblauch | Peperoncini 32.00

Herbstteller
Pfifferlingrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien |
grüne Bohnen | Apfel mit Preiselbeeren 32.00



Fischgerichte

Eglifilet «Schöne Müllerin» Mandelbutter Marktgemüse neue Bratkartoffeln	47.00
Zander-Filet «Saltimbocca» mit Rohschinken und Salbei Tomatensauce Marktgemüse Salzkartoffeln	44.00
Forellen-Filet vom Kundelfingerhof mit frischen Pfifferlingen Salzkartoffeln Marktgemüse	42.00
Zanderknusperli Im Bierteig knusprig gebacken Pommes frites hausgemachte Sauce Tartar kleine Portion	39.00 31.00
Zanderknusperli «Fitness» Im Bierteig knusprig gebacken hausgemachte Sauce Tartar saisonale Salate kleine Portion	39.00 31.00



Hechtfilet / Welsfilet

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

«Es het solang's het.»

Zander

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.

Wild

Unser Wild beziehen wir von Jägern aus Ermatingen, Salenstein und Berlingen. Sollten die Jäger nicht genug liefern können, so bestellen wir bei der Metzgerei Würmli.

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