



Entrées

entrée / plat principal

Salade verte
vinaigrette maison | vinaigrette au vinaigre balsamique 10.50

Salade assortie
vinaigrette maison | vinaigrette balsamique 12.50

Salade d'automne
salade verte | figues | raisins | cubes de citrouille |
"baby" maïs | à la vinaigrette au vinaigre balsamique 16.00

Tartare de saumon issu de saumon d'élevage durable
sans antibiotique
saumon fumé | crème fraîche | ciboulette | persil |
pomme de câpres | zeste de citron 21.00 33.00

Tartare Classique
viande de bœuf | doux | moyen | ou piquant |
pomme de câpres | oignons rouges | caviar de moutarde 21.00 33.00

Soupes

Soupe de champignons des bois
avec capuchon de crème 13.00

Soupe au Riesling
cubes de pommes | croûtons de pain | pousses de petits pois 14.00



Plat principal "gibier"

Civet de chevreuil

"Spätzli" | chou rouge | châtaignes | pomme avec airelles rouges
croûtons de pain | haricots enrobés de lardon 41.00

Saucisse de gibier, fait maison

"Rösti" au beurre | sauce à la crème de gibier |
pomme avec airelles rouges 28.00

Entrecôte de cerf

"Spätzli" | sauce à la crème de chanterelles | chou rouge | châtaignes |
pomme avec airelles | haricots enrobés de lardon 46.00

Escalope de chevreuil

"Spätzli" | sauce à la crème de gibier | chou rouge | châtaignes |
pomme avec airelles | haricots enrobés de lardon 46.00

NOS HITS

Selle de chevreuil à partir de 2 personnes

"Spätzli" | sauce à la crème de chanterelles | chou rouge |
châtaignes | pomme avec airelles | haricots enrobés de lardon p. p. 59.00

Emincé de gibier

"Spätzli" | sauce à la crème de chanterelles | chou rouge |
châtaignes | pomme avec airelles rouges | haricots enrobés de lardon 38.00



Plat principal

Steak de porc à la poêle
Pappardelle | chanterelles fraîches |
sauce légère à la crème 36.00

Emincé de veau
«Rösti» au beurre fin | sauce à la crème légère |
Champignons 45.00

Entrecôte de boeuf irlandais
pommes frites | légumes de saison | beurre aux herbes
150 g 38.00
200 g 46.00
300 g 56.00
avec chanterelles fraîches | supplement de 4.00

Plats végétariens

Spaghetti "Schiff"
spaghetti | oignons de printemps | tomates cerises |
chanterelles fraîches | ail | peperoncini 32.00

Assiette d'automne
sauce à la crème de chanterelles | «Spätzli» | chou rouge |
châtaignes | pomme avec airelles | haricots enrobés de lardon 32.00



Plats de poisson

Filets de perche «belle meunière»
beurre aux amandes | légumes du marché |
pommes de terre nouvelles sautées 47.00

Sandre «Saltimbocca»
avec jambon et sauge | sauce tomate | légumes du marché |
pommes de terre bouillies 44.00

Truite de la ferme Kundelfingen
avec chanterellessauce | légumes du marché |
pommes de terre bouillies 39.00

Croustillant de sandre
sandre des alpes suisses |
cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant |
pommes frites | sauce tartare maison 39.00
petite portion 31.00

Croustillant de sandre "fitness"
sandre des alpes suisses |
cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant |
salades de saison 39.00
petite portion 31.00



Brochet / Poisson-chat

Les brochets et les poisson-chats ont été pêchés par Reto Leuch de Landschlacht dans le Lac de Constance.

Sandre

Comme le lac devant notre maison est malheureusement presque vide, nous avons décidé de travailler avec des sandres d'élevage de Suisse. Le sandre des Alpes suisses est traité avec autant de soin que le saumon de Lostallo, sans antibiotiques non plus.

La truite et la truite saumonée

C'est notre quasi-voisin, le Kundelfingerhof, qui nous les apporte.

Omble chevalier

Origine: Acquaculture Feldmann & Akrimi, Pfullendorf/Allemagne

Féra

Nos féras proviennent de la pêche sauvage suisse.

Perche

Nos perches proviennent de la pêche sauvage allemande.

Saumon fumé

Notre saumon fumé provient autant que possible de la rivière Misox. Nous avons également trouvé une ferme au Danemark. Les deux fermes travaillent sans antibiotiques et pesticides.

Une viande de toute première qualité

Notre viande provient de la boucherie RETO RUST du Toggenburg et de la boucherie BELL. – Nous travaillons que de la viande suisse.

Gibier

Nous nous procurons notre gibier auprès de chasseurs d'Ermatingen, de Salenstein et de Berlingen. Si les chasseurs ne peuvent pas en fournir suffisamment, nous passons commande auprès de la boucherie WÜRMLI.

En cas d'erreur de traduction, le menu allemand fait foi.

En cas d'éventuelles intolérances ou allergies, veuillez vous adresser à notre personnel de service.