



Entrées

	entrée / plat principal	
Salade verte vinaigrette maison vinaigrette au vinaigre balsamique	10.50	
Salade assortie vinaigrette maison vinaigrette balsamique	12.50	
Burratina salade aux tomates colorées basilic oignon de printemps laitue à couper Burrata	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	23.00	33.00
Tartare Classique viande de bœuf doux moyen ou piquant pomme de câpres oignons rouges caviar de moutarde	23.00	33.00

Soupes

Soupe froide à la mangue et cu citron rafraîchissant et délicieux	14.50
Soupe au Riesling cubes de pommes croûtons de pain pousses de petits pois	14.50

Steaks

**Irish Beef | boeuf fermier irlandais
avec 3 sauces différentes**

	Entrecôte	Filet
150 g	--	39.00
200 g	43.00	47.00
300 g	51.00	55.00

1 accompagnement inclus:

frites | croquettes de «Rösti» | riz au beurre | pommes de terre sautées

supplément pour légumes de saison 6.50

supplément pour légumes grillés 6.50

Plats principaux

«Schiff's Schnitzel» / escalope de veau panée

CLASSIQUE frites | légumes de saison | aïelles rouges 45.00

FITNESS duo de melons | salades de saison | aïelles rouges 45.00

Accompagnement pour l'assiette FITNESS:

Quartiers de pomme de terre frits (Wedges) 5.50

Portion de frites 5.50

«Schiff's Pfännli» (petite poêle spéciale)

steak de porc | jus de romarin | tagliatelle | asperges |

chips de lard 35.00

Suprême de poularde nourrie au maïs (France)

Sauce à la moutarde de Dijon | risotto au vin blanc | légumes de saison 35.00

Lanières d'entrecôte «Stroganoff» de bœuf suisse

tagliatelles 43.00

Plats végétariens

Spaghetti "Mannenbach"

Spaghetti | oignon de printemps | tomates cerises | broccoli |
ail | pepperoncini 29.00

Risotto au vin blanc | légumes grillés | craquelins au fromage 32.00

Plats de poisson

Filets de perche «belle meunière»

beurre aux amandes | pommes de terre nouvelles sautées | légumes 47.00

Filets de brochet du Lac de Constance

sauce au vin blanc "Mannenbach" | pommes de terre bouillies | légumes 44.00

Filets d'omble chevalier

sauce aux herbes maison | pommes de terre bouillies | légumes 43.00

Croustillant de sandre

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

cuit dans la pâte à la bière jusqu'à être croustillant |
salades de saison 39.00
petite portion 31.00

Truite saumonée du Kundelfingerhof FITNESS

duo de melons | salades de saison | sauce tartare maison 40.00

Accompagnement pour les assiettes FITNESS:

Quartiers de pomme de terre frits (Wedges) 5.50
Portion de frites 5.50
Risotto au vin blanc 5.50

**Brochet / Poisson-chat**

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

Sandre

Nous utilisons du sandre des Alpes suisses ou du sandre pêché à l'état sauvage en Allemagne.

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 Miso. 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.

Notre pain est cuit en Suisse

Notre pain provient de la boulangerie Walz ou de la boulangerie Romer.

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.