



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

Kürbis-Suppe

mit Kürbiskernen und Kürbisöl

14.50

Rieslingsuppe

Apfelwürfel | Brotcroûtons | Erbsensprossen

14.50



Hauptgang Wild

Hirsch-Pfeffer

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren |
Brotcroûtons | Silberzwiebeln | Rosenkohl 41.00

Wildschwein-Braten aus hiesiger Jagd

Spätzli | Rotkraut | Kastanien | Apfel mit Preiselbeeren |
Brotcroûtons | Silberzwiebeln | Rosenkohl 41.00

Hirsch-Filet-Steak

Pfifferlingrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren | Rosenkohl 46.00

Reh-Schnitzel

Wild-Rahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren | Rosenkohl 45.00

UNSERE HITS

Rehrücken ab 2 Personen

Pfifferlingrahmsauce | Spätzli | Rotkraut | Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren | Rosenkohl p. P. 59.00

Wildgeschnetzeltes

Pfifferlingrahmsauce | Rösti | Apfel mit Preiselbeeren 41.00



Steaks

Irish Beef | irisches Freilandrind

Mit 3 verschiedenen Saucen

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

1 Beilage inklusive: Pommes frites | frittierte Kartoffelschnitze (Wedges) | Weissweinrisotto | Bratkartoffeln

Wird nur als Beilage serviert, nicht als Hauptgang:

1 Beilage inklusive:

Pommes frites | Rösti-Croquettes | Butterreis | Bratkartoffeln

Zuschlag Rösti 2.50

Zuschlag Markt-Gemüse 6.50

Zuschlag Grill-Gemüse 6.50

Hauptgang

Schiff's Pfännli

Steak vom Schwein | Pfifferlinge | Tagliatelle | Rahmsauce 35.00

Entrecôte - Streifen «Stroganoff» vom Schweizer Rindli

Tagliatelle 43.00



Vegetarische Gerichte

Spaghetti Pfifferlinge

Spaghetti | Pfifferlinge | Frühlingszwiebeln |
etwas Knoblauch | Rahm

32.00

Weisswein-Risotto | Grill-Gemüse | Käsekräcker

32.00

Fischgerichte

Egli-Filet «Schöne Müllerin»

Mandelbutter | Marktgemüse | neue Bratkartoffeln

47.00

Wels-Filet vom Obersee

«Mannenbacher» Weissweinsauce | Marktgemüse | Salzkartoffeln

44.00

Lachsforellen-Filet vom Kundelfingerhof

«Mannenbacher» Weissweinsauce | Marktgemüse | Salzkartoffeln

44.00

Zanderknusperli

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

39.00

31.00

Zanderknusperli «Fitness» | im Bierteig knusprig gebacken |

Melonen-Duo | 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.»

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 Miso. Als Ausweich-Möglichkeit haben wir eine Zucht in Dänemark gefunden. Beide Zuchten arbeiten ohne Antibiotika und Pestizide.

Wildfleisch

Unser Wild stammt aus Europa. Wenn immer möglich aus Österreich oder Deutschland.

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.