

*Für Ihren kulinarischen „Gluscht“ empfehlen wir
Ihnen ...*

... um den Appetit anzuregen ...

<i>Grüner Blattsalat</i>		8.50
	<i>Mini</i>	7.50
<i>Gemischter Salat</i>		9.80
	<i>Mini</i>	7.50
<i>Tomatensalat mit Mozzarella</i>		14.80
	<i>Mini</i>	10.50
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei</i>		12.80
	<i>Mini</i>	9.50
<i>Hausgemachtes Knoblibrot</i>		8.50
<i>Crevetten-Cocktail mit frischer Ananas</i>		17.80
<i>Toast und Butter</i>	<i>als Hauptgericht</i>	32.-
<i>Rauchlachs-Tatar „schöne Fischerin“</i>		19.80
<i>Toast und Butter</i>	<i>als Hauptgericht</i>	36.-
<i>Appenzeller „Mostbröckli“ mit Hausbrot</i>		17.80
<i>Bouillon mit Flädli</i>		8.50
<i>Tomatencremesuppe „Basilikum“</i>		8.50
<i>Blätterteigpastetchen „Försterart“</i>		14.50
<i>mit feinem Pilz-Frikassee</i>		
<i>Fleischdeklaration</i>	<i>-Poulet aus Frankreich, Lammfleisch aus Australien</i>	

-Schweine-, und Kalbfleisch aus der Schweiz
-Rindfleisch aus Amerika
-Wild aus der Region Untereggen

... aus See und Meer ...



Unser Goldenes Fischmenu

☆☆

*Rauchlachs-Tatar „schöne Fischerin“
Toast und Butter*

☆☆☆

*Bodensee-Fisch-Trio „Bodan“
Zander,-Saibling,- und Felchenfilets
auf Ratatouille
Bratkartoffeln*

☆☆☆



*Trauben-Gratin „Chantilly“
Zimteis*

☆☆

52.-

kleine Portion 39.-



☆☆ Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Blattspinat 32.-
kleine Portion 26.-

Zanderfilets „aux fines herbes“ 36.-
mit Kräutersauce, Spinat und Salzkartoffeln
kleine Portion 26.-

Bodensee-Eglifilets mit Mandeln 39.-
mit Salzkartoffeln und Spinat
kleine Portion 32.-

Bodensee-Eglifilets im Bierteig 39.-
mit Salzkartoffeln und Spinat
kleine Portion 32.-

Riesencrevetten „Provencale“ 37.-
Tomaten-Kräutersauce, Reis und Blattspinat
kleine Portion 29.-

***unsere Fischknusperli bestehen aus Zander- und Felchenfilets (Saibling je nach Fang)
und werden im Haus mariniert und gebacken
... um das Herz zu erfreuen ...*

Pouletbruststreifen „Casimir“		27.-
<i>mit Currysauce, Reis und Früchten</i>		
St. Galler Kalbsbratwurst		19.-
<i>mit Rösti</i>		
Paniertes Schweinsschnitzel „Wiener Art“	<i>(vom Nierstück)</i>	28.-
<i>mit Pommes-frites und Gemüse</i>	<i>kleine Portion</i>	21.-
Schweinssteak „Maitre d’hôtel“		32.-
<i>Kräuterbutter, Pommes-frites und Gemüse</i>		
Schweinsfilet-Geschnetzeltes „Nostalgie“		29.-
<i>mit Rösti und glasierten Karotten</i>	<i>kleine Portion</i>	23.-
Schweinsfilet „Waldmeister“		37.-
<i>ganz gebraten mit Pilzsauce, Kroketten und Gemüse</i>	<i>kleine Portion</i>	31.-
Lammrückenfilet „Schäferart“		39.-
<i>ganz gebraten mit feiner Kräuterkruste Bratkartoffeln und Ratatouille</i>	<i>kleine Portion</i>	32.-
Kalbscordon-bleu „Metzgerart“		37.-
<i>Pommes-frites und Gemüse</i>		
Rindsfilet „Poivrade“		47.-
<i>mit rassisger Pfeffersauce, Pommes-frites und Gemüse</i>	<i>kleine Portion</i>	37.-
Rindsfiletstreifen „Stroganow“		42.-
<i>an rassisger Sauce mit Reis und Broccoli</i>	<i>kleine Portion</i>	32.-

Alle Preise in unserem Angebot in Schweizer Franken und inkl. MwSt

... aus der Fitness-Küche ...

<i>Fischknusperli „Kornhaus“</i>	27.50
<i>mit Tataren- Cocktailsauce und Salatplatte</i>	
<i>Zanderfilet „aux fines herbes“</i>	34.-
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatplatte</i>	
<i>Riesencrevetten „Provencale“</i>	36.-
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatplatte</i>	
<i>Pouletbrüstchen „Fitness“</i>	26.-
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatplatte</i>	
<i>Schweinsschnitzel Wiener Art</i>	27.50
<i>mit Zitrone und Salatplatte</i>	
<i>Schweinssteak „Maitre d’hôtel“</i>	29.50
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatplatte</i>	
<i>Rindsfilet „Poivrade“</i>	42.-
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatplatte</i>	

... aus der Vegi-Küche ...

<i>Blätterteig-Pastetchen „Försterart“</i>	26.-
<i>gefüllt mit Pilz-Frikassee, dazu Blattspinat</i>	
<i>Panierte Quorn-Schnitzeli Wiener Art</i>	27.-
<i>mit Pommes-frites und Gemüse</i>	
<i>Herrliche Gemüseauswahl vom Markt</i>	23.-
<i>mit Salzkartoffeln</i>	
<i>Quorn-Streifen „Stroganow“</i>	27.-
<i>an rassistiger Sauce mit Reis und Broccoli</i>	

Die „Schiffli-Flotte“

... unsere kulinarischen Spezialitäten ...

originell serviert

Das „Flaggschiff“

*Herrliche Fisch-Variation aus See und Meer je nach Fang
mit Kräuterschaum, Salzkartoffeln und Blattspinat*

Hauptschiff 43.-

Miniboot 37.-

Der „Schoner“

*Fischknusperli im leichten Bierteig gebacken
Tatarensauce, Salzkartoffeln und Blattspinat*

Hauptschiff 32.-

Miniboot 26.-

Das „Speed-Boot“

*Fischknusperli im „Schiffli“ mit Tartar- und Cocktailsauce
27.-*

Das „Traumschiff“

*Schweinsfilet „Don Pietro“ ganz gebraten
auf Ratatouille mit Steinpilzrisotto*

Hauptschiff 37.-

Miniboot 31.-

Die „Dschunke“

*Frittierte „Chicken-fingers“
mit Cocktailsauce und Pommes-frites*

27.-

***unsere Fischknusperli bestehen aus Zander- und Felchenfilets (Saibling je nach Fang)
und werden im Haus mariniert und gebacken*

... aus der leichten und bekömmlichen Saisonküche ...

Herrliche Grünspargel-Variationen

Grünspargel - Salat „Vinaigrette“ mit Rauchlachs 23.50

„Werner's Grünspargel-Schmaus“ 32.-

*Zart gekochter Grünspargel mit aromatischer Kräutersauce kleine Portion 26.-
Salzkartoffeln und gebratenen Rohschinkenstreifen*

Pochiertes Zanderfilet „Dugléré“ 37.-

*Weinsauce mit Tomatenwürfel kleine Portion 28.-
Gemüsereis und Grünspargel*

Seeteufel-Medaillons „fines herbes“ 42.-

*Kräuterschaumsauce kleine Portion 32.-
Salzkartoffeln und Grünspargel*

Saftige Seezungenfilets „Belle jardinière“ 43.-

*Weissweinsauce mit Gemüsewürfel kleine Portion 37.-
Wilder Reis und Grünspargel*

Zarte Kalbsschnitzeli „Cavaillon“ 41.-

*Sauce Hollandaise kleine Portion 36.-
Kräuterkartoffeln und Grünspargel*

Geschnetzelte Kalbsleber „Salvia“ 37.-

Grüner Spargel und Butterrösti kleine Portion 27.-