

GUET FISCH, GUET BODENSEEFISCH



VORSPEISEN

FISCHSUPPE «Bodensee»	Fr. 12.50	klein Fr. 9.50
TOMATEN-Crème-Suppe mit Basilikum	Fr. 11.50	klein Fr. 8.50
RINDSBOUILLON mit Flädli		Fr. 8.50
TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT		Fr. 14.50
Hausgeräuchertes FELCHENFILET mit Meerrettich und Salatbouquet		Fr. 16.50
BODENSEE-FORELLENFILETS «Graved Art» mit Honigsenf und Toast		Fr. 21.50

BODENSEE-FISCH

Ganzer FELCHEN aus dem Ofen mit Gartenkräuterfüllung, Käuterbratkartoffeln und Blattsalat		Fr. 39.50
FELCHENFILETS in Butter gebraten an feiner Weisswein-Rahmsauce mit Tomaten und Basilikum, Caprese-Ravioli, Blattsalat		Fr. 45.--
FELCHENFILETS «Müllerin» auf Saisongemüse und Blattsalat		Fr. 43.50
ZANDERFILETS «Mediterran» mit Safran, Fenchel, Oliven, Grillgemüse Kräuterbratkartoffeln, Blattsalat		Fr. 45.--
HECHTFILETS entgrätet, in Butter gebraten an Wodka-Kresse-Sauce, Ribelchüechli, Marktgemüse und Blattsalat		Fr. 44.--
HECHTKLÖSSCHEN mit zwei Riesencrevetten an Safranschaum Basmatireis, Marktgemüse und Blattsalat		Fr. 41.--

FISCHKNUSPERLI

FELCHENKNUSPERLI (130g) auf Blattsalat		Fr. 23.50
FELCHENKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat		Fr. 33.—
ZANDERKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat		Fr. 41.--
HECHTKNUSPERLI (250G) mit gemischtem Salat		Fr. 41.--
VERSCHIEDENE FISCHKNUSPERLI (250) mit gemischtem Salat		Fr. 38.--

Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Feldspinat, pro Portion Fr. 8.—

FITNESSTELLER mit Sommersalaten

FELCHENFILETS gebacken und Mandeln		Fr. 29.50
RIESENCREVETTEN «provençale»		Fr. 39.—
ENTRÉCÔTE vom Argentinischen Angus Rindli «Café de Paris»		Fr. 40.--
KALBSSCHNITZEL, Kräuterbutter		Fr. 34.50
SCHWEINSSCHNITZEL vom Nierstück		Fr. 27.50
POULETBRÜSTLI vom Grill, Kräuterbutter		Fr. 24.50

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINSSCHNITZEL paniert Pommes frites und Blattsalat	Fr. 28.—
CORDONBLEU vom Kalb mit Appenzellerkäse und Vorderschinken gefüllt Pommes frites, Marktgemüse und Blattsalat	Fr. 43.50
RINDSFILETS-STEAK (200g) an Kräuterjus Pommes frites und Marktgemüse und Blattsalat	Fr. 52.--
REIBELMAIS-POULETBRÜSTLI an rotem Thaicurry Basmatireis, Marktgemüse und Blattsalat	Fr. 38.50
DOPPEL-BEEF-BURGER 100% vom Altenrheiner Hochland-Rindli mit Käse und Speck, Pommes frites, Haus-Sauce	Fr. 26.50

VEGETARISCH

ORECCHIETTE mit Brokkoli, Oliven, Datterini, Basilikum, Parmesan, Mascarponeschaum und Blattsalat	Fr. 29.--
Bunter GEMÜSETELLER mit Röstikroketten, Blattsalat	Fr. 26.50

SALATE

SALATELLER mit Ei	Fr. 18.50
APPENZELLER-WURST-KÄSE-SALAT	Fr. 18.50
APPENZELLER-KÄSE-SALAT garniert	Fr. 21.--
FISCHERSALAT mit geräucherten Forellenfiletsstreifen, Meerrettichschaum	Fr. 23.50
APPENZELLER-SIEDFLEISCH-SALAT, garniert	Fr. 24.50

Für unsere kleinen Gäste

KINDERTELLER: Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Ketchup	Fr. 14.—
KÄPT'N HOOK: Felchenknusperli mit Pommes frites und Mayonnaise	Fr. 14.50
CHICKEN NUGGET'S: Pommes frites und Ketchup	Fr. 14.—

HAUSGEMACHTE DESSERT'S

GLACE: Sauerrahm, Lübeck-Marzipan, Haselnuss, Sorbet: Schokoladen, Erdbeer	1 Kugel	Fr. 4.50
1 Kugel hausgemachte STRACCIATELLAGLACE mit marinierten Aprikosen		Fr. 10.50
1 Kugel ERDBEER-SORBET mit Prosecco		Fr. 9.50
ERDBEERTÖRTLI		Fr. 5.—
CARAMELKÖPFLI mit Schlagrahm und Früchten		Fr. 9.50
CASSATA « Florentiner Art »		Fr. 14.50
PRALINÉ-PARFAIT-VIVIENNE		Fr. 14.50

FISCH-Deklaration: CH: Felchen, Forelle, Hecht, Zander
Berufsfischer: Gallus Baumgartner und Roger Wellti, Altenrhein
Fleisch-Deklaration: Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Rind CH+AR,
Thurnherr Gemüsebau, St. Margrethen, Risch Gemüse, Rheineck,
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne