



Karpfen

GUET FISCH, GUET BODENSEEFISCH

VORSPEISEN

FISCHSUPPE «Bodensee»	Fr. 12.50	klein Fr. 9.50
KÜRBIS-Suppe mit seinen Kernen	Fr. 11.50	klein Fr. 8.50
BODENSEE-FORELLENFILETS «GRAVED ART» mit Honigsenf und Toast		Fr. 21.50
Herbst-Salat mit Hirsch-Trockenfleisch, Bergsbrinz, Nüsslisalat		Fr. 18.80

BODENSEE-FISCH

KRETZER (ganze Egli) gebacken, Sauce Tartar Petersilienkartoffeln, Blattsalat,		Fr. 42.50
EGLIFILETS in Butter gebraten mit Mandeln Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Blattsalat		Fr. 45.—
Zanderfilets „mediterrane“ mit Safranfenchel, Oliven und Tomaten. Petersilienkartoffeln und Blattsalat		Fr. 45.--
FELCHENFILETS in Butter gebraten auf Limonen-Ravioli Proseccoschaum, Marktgemüse und Blattsalat		Fr. 46.--
HECHTFILETS entgrätet, in Butter gebraten an Wodka-Kresse-Sauce Ribelchüechli, Marktgemüse und Blattsalat		Fr. 45.--

FISCHKNUSPERLI

FELCHENKNUSPERLI (130g) auf Blattsalat	Fr. 24.50
FELCHENKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat	Fr. 36.—
EGLIKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat	Fr. 42.50
VERSCHIEDENE FISCHKNUSPERLI (250) mit gemischtem Salat	Fr. 39.--

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

FITNESSTELLER mit frischen Salaten

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

Barsch

Felchen

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINSSCHNITZEL paniert Pommes frites und Blattsalat	Fr. 28.50
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.--
DOPPEL-BEEF-BURGER 100% vom Altenrheiner Hochland-Rindli mit Käse und Speck, Pommes frites, Haus-Sauce	Fr. 26.50
REHSCHNITZEL mit Pfifferlingen Quark-Knöppli, Blaukraut und glasierte Marroni und Blattsalat	Fr. 44.--

VEGETARISCH

Quadrotto con funghi an feiner Weisswein-Rahmsauce mit Grillgemüse, Parmesanhobel und Blattsalat	Fr. 32.--
Herbstlicher Gemüseteller mit Knöpfli, Pilzen, Blaukraut, Marroni, Apfel, und Blattsalat	Fr. 29.50

SALATE

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

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 DESSERTS

GLACE: Sauerrahm, Magenbrot	1 Kugel	Fr. 4.50
SORBET: Schokoladen, Erdbeer, Ananas-Passionsfrucht		
1 Kugel Ananas-Passionsfrucht-SORBET mit Prosecco		Fr. 10.50
VERMICELLES-TÖRTL		Fr. 5.—
COUPE NESSELRODE		Fr. 12.50
Apfelchüechli mit Zimtglace		Fr. 14.50
CARAMELKÖPFLI mit Schlagrahm und Früchten		Fr. 9.50
VANILLE-PARFAIT mit Absinth aus dem Val de travers		Fr. 14.50
FISCH-Deklaration: CH: Felchen, Egli, Forelle, Hecht Berufsfischer: Gallus Baumgartner und Roger Welti, Altenrhein Fleisch-Deklaration: Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Rind CH+AR, Reh Aut. Thurnherr Gemüsebau, St. Margrethen, Risch Gemüse, Rheineck, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne		

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlich vorgegebenen 7,7 % Mehrwertsteuer