

GUET FISCH, GUET BODENSEEFISCH

VORSPEISEN

FISCHSUPPE «Bodensee»	Fr. 13.50	klein	Fr. 10.50
KÜRBIS-CURRY-SUPPE mit seinen Kernen	Fr. 11.50	klein	Fr. 8.50

Hausgemachtes Knoblibrot (pro Portion fünf Stück) Fr. 8.--

Hausgeräuchertes FELCHENFILET mit Meerrettich und Salatbouquet Fr. 17.50

NÜSSLISALAT mit Speck, Ei und Croûton's Fr. 14.50

Karamellisierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio Fr. 16.50

FISCH-SPEZIALITÄTEN

Felchenfilets in Butter gebraten mit Mandeln frischer Feldspinat Petersilienkartoffeln und Blattsalat Fr. 44.--

KRETZER (ganze Egli) gebacken, Sauce Tartar Petersilienkartoffeln, Blattsalat, Fr. 43.50

EGLIFILETS „Müllerin“ Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Blattsalat Fr. 46.--

HECHTFILETS entgrätet, in Butter gebraten an Wodka-Kresse-Sauce Ribelchüechli, Marktgemüse und Blattsalat Fr. 45.--

HECHTKLOESSCHEN mit Hummersauce und zwei Riesencrevetten Basmatireis, Marktgemüse und Blattsalat Fr. 44.-

FISCHKNUSPERLI

FELCHENKNUSPERLI (130g) auf Blattsalat Fr. 25.50

FELCHENKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat Fr. 36.—

EGLIKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat Fr. 42.50

HECHTKNUSPERLI (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

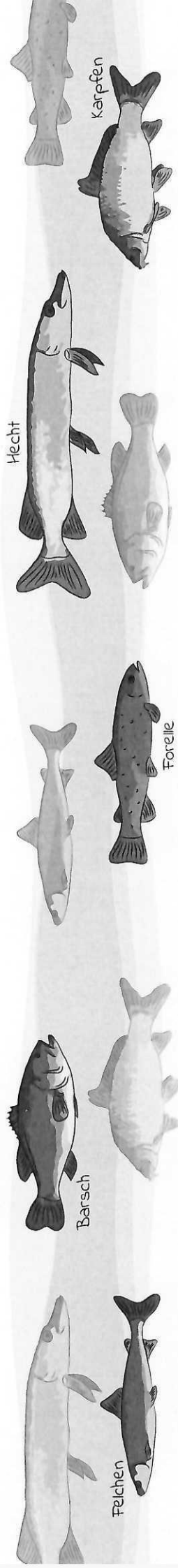
FELCHENFILETS gebacken und Mandeln Fr. 29.50

KALBSSCHNITZEL, Kräuterbutter Fr. 42.--

ENTRÉCÔTE vom Argentinischen Angus Rindli «Café de Paris» Fr. 34.50

SCHWEINSSCHNITZEL vom Nierstück Fr. 27.50

POULETBRÜSTLI vom Grill, Kräuterbutter Fr. 24.50



FLEISCHGERICHTE

SCHWEINSSCHNITZEL paniert Pommes frites und Blattsalat	Fr. 28.50
CORDONBLEU vom Schwein mit Schachen-Käse und Hinterschinken gefüllt Pommes frites, Marktgemüse und Blattsalat	Fr. 38.50
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-Knöpfli, Blaukraut, Maroni, Blattsalat	Fr. 46.--

VEGETARISCH

HERBSTTELLER mit Quark-Knöpfli, Blaukraut, glasierte Marroni, Pilzen, Kürbis und Blattsalat	Fr. 32.--
GEMÜSETELLER mit Röstikroketten und Blattsalat	Fr. 27.50

SALATE

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

GLACE: Sauerrahm, Magenbrot,	1 Kugel	Fr. 4.50
SORBET: Ananas-Passion, Schokolade,		
1 Kugel ERDBEERSORBET mit Prosecco		Fr. 10.50
VERMICELLES-Törtli		Fr. 6.—
1 Kugel APFELSORBET mit Vermicelles und Schokoladen-Zimtsauce		Fr. 12.50
AFFOGATO AL CAFFÉ mit Vanille-Glace		Fr. 8.50
CAMELKÖPFLI mit Schlagrahm und Früchten		Fr. 9.50
GEEISTES QUITTEN-SOUFFLE		Fr. 14.50

FISCH-Deklaration: Felchen CH, Hecht CH, Egli CH.
Berufsfischer: Gallus Baumgartner und Roger Welti, 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

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