



GUET FISCH, GUET BODENSEEFISCH

SUPPEN

FISCHSUPPE «Bodensee»	Fr. 13.50	klein	Fr. 10.50
KÜRBIS-SUPPE mit Kürbiskernöl und Rahmhaube	Fr. 12.50	klein	Fr. 9.50
KRAFTBRÜHE mit Flädli	Fr. 12.50	klein	Fr. 9.50

VORSPEISEN

Hausgemachtes KNOBLIBROT (pro Portion fünf Stück)	Fr. 8.50
Geräuchertes FORELLENFILET mit Meerrettich und Salatbouquet	Fr. 19.--
RINDSTARTAR (Schweizer Fleisch) mit Toast und Butter als Vorspeise	Fr. 22.50
Hauptgang	Fr. 33.50

FISCH-SPEZIALITÄTEN

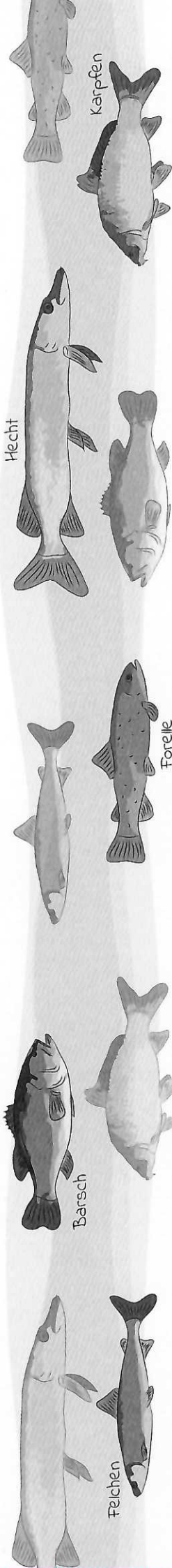
FELCHENFILETS «Buechberger Art» an Riesling-Rahmsauce mit Trauben	
Ribelchüechli, Marktgemüse und Blattsalat	Fr. 48.--
EGLIFILETS in Butter gebraten, Sauce Tartar	Fr. 48.--
Petersilienkartoffeln, frischer Rheintaler Feldspinat und Blattsalat	
ROTAUGENFILETS im Tempurateig gebacken, Wasabi-Mayonnaise	Fr. 46.-
Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Blattsalat	
WELSFILERS in Sesamöl gebraten an rotem Thai-Curry	Fr. 46.—
Basmatireis, Marktgemüse und Blattsalat	

FISCHKNUSPERLI

EGLIKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat	Fr. 44.50
FELCHENKNUSPERLI (130g) auf Blattsalat	Fr. 27.50
FELCHENKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat	Fr. 38.—
VERSCHIEDENE FISCHKNUSPERLI (250g) mit gemischtem Salat	Fr. 42.--
Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Feldspinat, pro Portion	Fr. 8.—

FITNESSTELLER mit frischen Salate

POULETBRÜSTLI vom Grill, Kräuterbutter	Fr. 28.50
KALBSSCHNITZEL, Kräuterbutter	Fr. 42.--
SCHWEINSSCHNITZEL vom Nierstück	Fr. 28.50
RIESENCREVETTEN «provençale»	Fr. 42.--
FELCHENFILETS gebacken mit Mandeln	Fr. 33.50



FLEISCHGERICHTE

SCHWEINSSCHNITZEL paniert, Pommes frites und Blattsalat Vom Kalb	Fr. 31.50 Fr. 43.—
CORDON-BLEU „CLASSIC „vom Schwein mit Gruyère und Vorderschinken Pommes frites, Blattsalat	Fr. 39.50
RINDSFILETS vom Grill an Café de Paris-Sauce Pommes frites, Marktgemüse und Blattsalat Surf&Turf mit zwei Riesencrevetten «provençale»	Fr. 52.-- + Fr. 7.--
DOPPEL-BEEF-BURGER 100% vom Hochland-Rindli mit Käse und Speck, Pommes frites, Haus-Sauce	Fr. 27.--
HIRSCHPFEFFER hausgemacht Quark-Knöpfli, Blaukraut, Maroni und Blattsalat	Fr. 44.50
HIRSCH-SCHNITZEL an Preiselbeer-Grappa-Sauce Quark-Knöpfli, Blaukraut, Maroni und Blattsalat	Fr. 52.--

VEGETARISCH

KÜRBIS-QUARK-PIZOKEL mit frischen Pfifferlingen Blauer Enzian, Sbrinz und Blattsalat	Fr. 32.--
---	-----------

SALATE

SALATELLER mit Ei	Fr. 20.-
APPENZELLER-WURST-KÄSE-SALAT	Fr. 19.--
APPENZELLER-KÄSE-SALAT garniert	Fr. 21.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERTELLER: Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Ketchup	Fr. 15.50
KÄPT'N HOOK: Felchenknusperli mit Pommes frites und Mayonnaise	Fr. 16.50
CHICKEN NUGGET'S: Pommes frites und Ketchup	Fr. 15.50

HAUSGEMACHTE DESSERT'S

GLACE: Joghurt-Himbeer	1 Kugel	Fr. 4.80
SORBET: Melonen, Birnen		
COUPE «NESSELRODE»	Fr. 14.90	klein Fr. 12.90
Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm		
VERMICELLES-TÖRTLI		Fr. 6.80
CARAMELKÖPFLI mit Früchten		Fr. 9.80
Kugel MELONEN-SORBET mit Prosecco		Fr 10.50
AFFOGATO AL CAFFÉ mit Vanille-Glace		Fr. 9.--
ZWETSCHGEN-ZIMT-PARFAIT mit in Rotwein gekochten Zwetschgen		Fr. 14.50
PAVLOVA mit Williams-Birnen-Sorbet, Früchten und Schlagrahm		Fr. 14.50

FISCH-Deklaration: Rotaugen, Hecht, Wels Bodensee, Felchen, CH, Egli CH/Est, Crevetten Vietnam
Berufsfischer: Gallus Baumgartner und Roger Welti, Altenrhein,
Fleisch-Deklaration: Kalb, Schwein CH, Poulet CH, Rind CH+A Hirsch +Reh Libingen Toggenburg
Thurnherr Gemüsebau, St. Margrethen, Gemüselädeli Risch, 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 8.1 % Mehrwertsteuer