

S P E I S E K A R T E

vorspeise

Nüsslisalat Bauernart

Bauernspeck / gehacktes Ei / Kartoffeldressing / Croutons / 16.5

Ochsenschwanz Suppe

Mit Sherry und Wintergemüse
Einlage / 18.50

Hausgebeizter Bachsaibling

Hausfrauensauce / Kartoffelstroh
Dill / Meerrettich / 24.5

Rosa gegarter Tafelspitz

Französische Vinaigrette / Meerrettich /
Kartoffeln / 28.50

Randen Ravioli Capaletti

Ziegenkäse / Apfel-Balsamicobutter /
Haselnüsse / Wildkräuter / 14.5

trüffel

Beef-Steak Tatar

geträufelt / Wachtelei / Topinamburcrème / Brioche-Toast / 28 / 42

Tagliolini mit 3g Albaträffel

Vorspeise / 48
Hauptgang / 55

Perlhuhnbrust Supreme

Portweinjus / schwarzer Trüffel 5g /
Schwarzwurzel à la crème /
Serviettenknödel / 56

Rinderfilet Rossini-Art

Entenleber / gegrillte Apfelscheiben
Wintergemüse / Maccaire-Kartoffeln
schwarzer Trüffel 5g / 83

fischgericht

Fischknusperli

Pommes Frites oder Salat
/ Remoulade / 28

Tagesfisch

Empfehlung vom Küchenchef Marcel
Greschner

fleischgericht

Rosa gebratene Entenbrust

À l'orange / Johannisbeerkraut /
Polenta-Gnocchi / 39.5

Kalbskopfbäckchen

Bohnen-Speck Bündchen /
Sellerie-Kartoffelstock /
Barolojus / 48.5

Rinderfilet Angus

Herbstgemüse / Barolojus
200g / 54
300g / 68

mit Trüffelrisotto oder
mit Pommes Frites

+ Entenleber (+14 CHF)

Kalbsleberli

In brauner Butter gebraten /
Butterrösti / Balsamicoscharlotten /
38.5



SCHIFF KESSWIL

SEEGASTHOF

empfehlung - des - hauses

Korean Fried Chicken 35.

Gochujang-Glasur / Sesam /
Wok Gemüse / Frühlingszwiebeln /
Jasminreis

Saftige Spare Ribs

35

Würzige BBQ Marinade /
Pommes Frites oder gemischter Salat

vegetarisch

Appenzeller Käsespätzli

Apfelmus / Röstzwiebeln

27.50

Schwarzwurzel a la Creme

Knusper vom Preiselbeer Rotkraut / Serviettenködel in Thymian
gebraten

28.50

für - die - kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes

mit Ketchup oder Mayonnaise

15

Nudeln mit Tomatensauce

mit Reibkäse

15

Räuberteller

Einfach bei Mama, Papa oder Freunden mitnaschen – wir bringen
einen Extrateller!

0