

SPEISEKARTE

vorspeise

Nüsslisalat Bauernart

Bauernspeck | gehacktes Ei |
Kartoffeldressing | Croutons | 16.5

Ochsenschwanz Suppe

Mit Sherry und Wintergemüse
Einlage | 18.50

Hausgebeizter Bachsaibling

Hausfrauensauce | Kartoffelstroh
Dill | Merrettich | 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

getrüffelt | Wachtelei | Topinambur-
crème | Brioche-Toast | 28 | 42

Tagliolini mit 3g Albatrüffel

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 35.5

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

Saftige Spare Ribs 35

Würzige BBQ Marinade /
Pommes Frites oder gemischter Salat

vegetarisch

Appenzeller Käsespätzli

27.50

Apfelmus / Röstzwiebeln

Schwarzwurzel a la Creme

28.50

Knusper vom Preiselbeer Rotkraut / Serviettenködel in Thymian
gebraten

für - die - kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes

15

mit Ketchup oder Mayonnaise

Nudeln mit Tomatensauce

15

mit Reibkäse

Räuberteller

0

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