



VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT	11
Blattsalate mit gerösteten Kernen und Sprossen	
GEMISCHTER GARTENSALAT	13
Gemischter bunter Gartensalat mit gerösteten Kernen und Sprossen	
WINTERLICHE SALATSCHÜSSEL „SCHIFF“	15
Nüsslisalat mit geraffeltem Schlosskäse aus Herdern, Sprossen, Kürbiskernen, Speck und Ei an unserem Hausdressing	
BÜNDNERFLEISCH TATAR	16
Garniert mit hausgemachtem Essiggemüse und einem Nüsslisalatbouquet	
HAUSGEMACHTE ZANDERTERRINE MIT GRAVED LAX	16
Unter der Glosche geräuchert, dazu eine Dill-Senfsoße und gebratene Steinpilze	
AB 2 PERSONEN	
SHARE	pro Person 24
Verschiedene hausgemachte und saisonale Vorspeisenkreationen auf unserer Etagere präsentiert	

SUPPEN

WEISSWEIN-SUPPE MIT TRAUBEN	11
THURGAUER GERSTENSUPPE	12
Serviert mit Waadtländer Saucisson	
„MOSTINDERSUPPE“	14
Apfel-Currysuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln	

VON WALD UND WIESE

AB 2 PERSONEN

SPANISH CHARRA BEEF TOMAHAWK ca. 800-1100g	pro Person	58
serviert mit einer Amarone Sauce und Grillgemüse		
Zur Wahl mit: Reis, Brätler, Süsskartoffelstampf, Kartoffelroulade, Pommes Frites		
GEBRATENES KALBSSTEAK MIT ROQUEFORT-NUSSSTREUSEL ON TOP		47
dazu Café de Paris Jus, serviert mit Süsskartoffelstampf		
und winterliches Gemüse		
LAMMNIERSTÜCK IM KRÄUTERMANTEL		39
Auf einem Senf Jus, dazu Brätler und winterliches Gemüse		
LEBERLI „THURGADOS“		31 / 38
Gebratene Kalbsleber mit Thurgadossauce, dazu Butterrösti und Saisongemüse		



AUS SEE & MEER

- DUETT VON ZANDER & HUMMER** 47
Gebratenes Zanderfilet mit einem Medaillon des Hummers
an einer weissen Portweinsauce,
dazu Süsskartoffelstampf und winterliches Gemüse
- SEETEUFELMEDAILLONS IM SPECKMANTEL** 47
Begleitet von einer Steinpilzsauce,
hausgemachter Kartoffelroulade und winterlichem Gemüse
- IM BIERTEIG KNUSPRIG GEBACKENE EGLIFILETS** 29 / 37
Serviert mit Sauce Tartar, wahlweise mit Bratkartoffeln
oder als bunter Salatteller
- IM BIERTEIG KNUSPRIG GEBACKENE ZANDERFILETS** 29 / 37
Serviert mit Sauce Tartar, wahlweise mit Bratkartoffeln
oder als bunter Salatteller

VEGETARISCH

- HAUSGEMACHTES GEMÜSEPASTETLI** 32
An einer Steinpilzsauce serviert mit Pilawreis
- GEBRATENE KARTOFFELROULADE** 32
Gefüllt mit Schlosskäse und verfeinert mit frischen Kräutern,
dazu Spinat und eine weisse Portweinsauce

SÜSSE VERSUCHUNG

TOBLERONEMOUSSE	14
Hausgemachtes Tobleronemousse mit Mandelkrokant und frischen Früchten	
THURGAUER SÜSSMOSTCRÈME	12
Serviert mit Meringue und frischen Früchten	
TARTE AU VIN	15
Serviert mit Gianduja-Parfait und Zimtpflaumen	
HAUSGEMACHTE BROWNIES	14
Begleitet von Vanilleglace	
SCHIFFERS-TRAUM	14
Rote Beerengrütze mit Rahm und Meringues dazu Meringues-Gruyère-Glace	
KÄSEVARIATION	24
Ausgesuchte Käsevariation serviert mit Früchtebrot und karamellisierten Nüssen	

DEKLARATION

Fische und Meeresfrüchte:

Zander	Deutschland/Estland
Egli	Deutschland/Estland/Polen
Seeteufel	Island
Hummer	Kanada
Jakobsmuschel	Japan
Graved Lax	Norwegen

Fleisch:

Kalbfleisch	Schweiz
Spanish Charra Beef	Spanien
Lamm	Neuseeland
Saucisson	Schweiz
Bündnerfleisch	Schweiz

LIEBER GAST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!