

See-Gasthuus

s`Güttinger Beizli direkt am Bodensee

www.SCHIFF-Li.ch

Liebi Gäste vom Schiff-li, mir fahred Eusi Speisekarte Saisonal und Regional! Lönd Sie sich vo Eus verwöhne de Alltag vergässe, nach Eusem Motto; Gnuss mit allne Sinne! En guete wünsched Ihne Ihri Gastgeber; Jeannine und Kurt in Fahrt mit dä Schiff-li-Crew!

Zum Aperöle öbis z`Knabbere

Für Zwei; Eusi Knoblibrötli 28
Oliven, Parmesan Stückli, Olio-Tomatel, Landrauchschinkli, Saures

S` ufschnieder Plättli ab 2 Pers

Rohschinke, Buurehamme, Speck, Bündnerfleisch, Schafschüblig
Bergchäs, Saures pro, Pers. 16

Voruus dezue oder allei

Wiiswysüppli vom Lenz frisch ufgschüümt je 13

Mit Huussöseli zum voruus shacke;
Papis French, Italienisch, Gorgonzola

Grüner Blatt-Salat-Schüsseli 10

Gemischter Rohkost Salat, Blattsalat-Sträusschen 13

Ramati Tomati Salat mit Büffel-Mozzarella Flocken 16

Tartare vom Rind „Classic“ Vorsp. Hauptg.
Tom.Olivenöl, Kapern, Zwiebelringli 21 31
mild, mittel oder scharf
En Schuss; Calvados, Cognac oder Whisky +3.50

Rindstatar „Swiss Pur“ uf chline Rösti mit Spiegelei 38

Erfrischend/Salatigs

Wurst Chäs mit Servalat, garniert 24

Vegan; mit Umami Feeling

Demnächst ;-)

Aktuell Spargel Tarzan Gricht

Paillard vom Güttinger Kalb an Limoncello Söseli
Uf grünem gröstem Spargel und Frühligshärdöpfeli 43

Grüne Spargel überbacken mit Parmesan und Chrüütlnaise 26
Sautierte Buurehamme darüber +6

Haupt-Spiise

Kotelette vom Apfel Schwein

Thurgi Säuli-Steak mind 200 gr. 32
mit Apfel Sautiert an Calvadosöseli
dazue Huus-Gmües und Pommes-frites

Zanderknusperli mit eusere Sauce Tartare (Remoulade)

Wedges Härdöpfeli oder Ostschweizer Pommes-Frites 29

Alti Tradition «Es Elefanteohr» Schiff-li Art

Paniert mit liecht rezenter Chäsmischung und Buurehamme

vom **Kalb** us Güttingen 42

Vom **Säuli** us de Schweiz 34

+ Kick mit Chilli +3

Dazue euse Gmües-Fächer und fritierti Härdöpfelstäbli us de Ostschweiz

Kalbsgeschnetzeltes «Züzi Art» (wie min Schatz seid)

Dezue eine goldgelb gebackene Butter-Rösti 39

Frühlings-Summerteller Schiff-Li

Pouletbrüstli-Streife vom Thurgau im herrliche Blattsalatbeet

mit viel Früchtli garniert und en Tupfe gwürzte Hüttenkäse 29

Für zwei;

Schiff-Li Club Steak Dry Aged vom Wattinger Altnau am Knoche griift

mit Huus-Chrüütli arrosiert, Huus Sauce. ca.600-700 gr.

Biilage nach Wahl, dazue Euses Gmües. de Burner pro Pers. 48

Uurchige Gerichte

Schiff-Li Rösti

Mit Tomaten, Schweinsschnitzeli und Chäs überbacken 31

Berner Rösti mit Speck und Spiegelei 26

Biilage

Aktuell; Frühlingsbratkartoffeln 8.50

Portion Härdöpfelschnitzli gwürzt, Wedges 10.50

Portion Ostschweizer Pommes-frites 9.50

Euses Gmües mit Spargeln und Huus-Chrüütlnaise 9.50

Ab Mai im Schiff-Li;

Felchenfilet us heimischen Gewässer «Schiff-Li Style»

Leberli vom Güttinger Kalb mit goldgelber Rösti

De Knaller usem Grand Parmesan Laib,

Euse Risotto mit **Rindsfiletstreife** a la min Style mit Cognacsöseli

mit Güttinger **Kalbsstreife** amene Sherrysöseli

Demnächst, Spargle Gericht; Wiissi us Flaach oder Thurgi
Mal luege was mer überchömed, aus der Schweiz!

Demnächst im Schiffli; Gerichte us Eusem Kamadoo Keramik Holzkohle-Grill Hmmm...

Uf Reservierung, Zweisamkeite gnüsse; Chateau Briand vo hiesigem Rind oder Branzini; Wolfsbarsch in Meersalzkruste gegart! Geil!!!

Alles inkl. MwSt und Gnuss pur!