

# See-Gasthuus

s`Güttinger Beizli direkt am Bodensee

## www.SCHIFF-Li.ch

Liebi Gäste vom Schiff-li, mir fahred Eusi Speisekarte Saisonal, Regional und.... 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 durchgehend / to go von 11.30 - 21.00

**Für Zwei;** Eusi Knoblibrötli 21  
Oliven, Chäs Stückli, Tomate in Olivenöl, Saures, Hiesigs Landrauchschinkli

**S`ufschneider Plättli** ab 2 Pers.  
Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck  
Buurehamme, Bergchäs und Saures pro Pers. 15

### Voruu dezue oder allei

**Bündner Gersten Suppe** mit Bio Berg-Rollgerste 13  
mit Päärli Schwiinswürstli dazue +5

**Wiiswysüppli vom Lenz** frisch ufgschüümt 12

Mit Huussööseli zum voruu shacke;  
Papis French, Italienisch

**Grüner Blatt-Salat-Schüsseli** 10

**Gemischter Rohkost Salat** 12

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

**Wurst Chäs** mit Servalat, garniert 22

**Zanderknusperli**  
mit eusere Sauce Tartare (Remoulade)  
Wedges Härdöpfeli oder Pommes-Frites  
oder im Salatbeet 29

### **Euses Fleisch, Gflügel isch us der Schweiz!**

**Säuli** us de Region, **Kalb** us Güttingen.  
Allergener fragen bitte unseren Service  
Fleischlos Esser bitte auch ;-), wir haben immer tolle  
Vegetarisch / Vegane Gerichte!

**Zweisamkeite Gnüsse; auf Reservation! in 2 Gängen serviert!**  
**Chateau Briand vo hiesigem Rind mit Chrütlinaise,**  
**Eusem Gmües, biilage nach Wunsch Pro Pers. 56.-**

### Eusi feine Spiise

von 11.30 – 14.00 / 18.00- 21-00

#### «Elefanteohr» Cordonbleus

Unsere Elefantenohren mit Huusgmachte geheim Panade!  
und Gmües-Idee serviert / Beilagen exkl.

		Normal.	Ultra
	Fleisch Gewicht	180 gr.	360 gr.

#### «Klassisches Schiff-Li Elefantenohr»

liecht rezenter Chäsmischung,	Säuli/Poulet	26	39
Buurehamme	Kalb	35	53

#### «Füürtüüfel» mit Chilli-Kick

liecht rezenter Chäsmischung,	Säuli/Poulet	28	41
Jubiläumsschinken	Kalb	37	55

#### «Jo Waaa»

igleiti Äpfel, Landrauch Schinkli,	Säuli/Poulet	29	42
Landchäs	Kalb	38	56

#### «Pfähfer Sack»

Mit rezentem Chäsmischmasch	Säuli/Poulet	30	43
Grüne Pfefferchörndli, Bündnerfleisch	Kalb	39	57

#### «Dä Bockschuss»

Waldpilzfارce, Rauch-Speck	Säuli/Poulet	30	43
Schnebelhorn Chäs	Kalb	39	57

#### «Chrütli Häx»

Schabziger, Rohschinken	Säuli/Poulet	29	42
Würzigi chrütli, Schmelzchäs	Kalb	38	56

#### «Sennen Blätz»

Servalat, Sennenchäs	Säuli/Poulet	29	42
	Kalb	38	56

#### «Dä Steibocktschingg»

Gorgonzola, Rohschinkli, igleiti Tomate	Säuli/Poulet	29	42
	Kalb	38	56

#### «Trüffelhund»

Samigem Trüffelchäs sim Oil	Säuli/Poulet	30	43
Lachsschinkli	Kalb	39	57

#### Biilage

Pommes-frites /fritierti Härdöpfelstäbli	6
Schiff-Li Härdöpfelschnitzli gwürzt, Wedges	7
Härdöpfel-Chäs-Gratin us em Holzofen	8

#### Klassisch fein...

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

**Rindsfilet mit Valle Maggia Pfeffer** 160 gr. 43

In Huuschrütli arrosiert, auf Zwiebeli-Konfit, Knobli,  
mit Huus-Gmües und Pommes-frites

Kalbs Leberli mit Rösti 36

Kalbgeschnetzeltes mit Rösti 38

In der Kalten Jahreszeit Okt.- Ende März sind wir von Do. – So. für Sie da!  
Wänns warm wird ab 1. April 7 Tage geöffnet !

Alles Inkl. MwSt und Gnuss pur!