

SPEISEKARTE

Apéro

Zanderknusperli mit hausgemachter Tartarsauce	18.50
Hafenplättli mit ausgesuchten regionalen Spezialitäten	19.50

Vorspeisen

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen	12.50
Sommersalat mit Burrata und Erdbeeren	17.00
Flusskrebs-Cocktail mit knackigem Eisbergsalat und Avocado	16.00
Rinds-Tatar parfümiert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter	23.00
<i>Hauptgang Portion</i>	34.00

Suppen

Andalusische Gazpacho	11.00
-----------------------	-------

Traditionelle Sommersalate

Wurst-Salat mit Stumpen von der Metzgerei Wattinger	19.50
Wurst-Käse-Salat mit Stumpen und Hagenwiler Schlosskäse	22.50
Caesar Salad mit knusprigen Pouletstreifen in Pankopanade	29.50

Vegetarisch

Linguine mit Eierschwämmlirahmsauce, Kräutern und Parmesan	24.50
Vegane Falafelbällchen mit Curry-Dip und bunten Salaten	22.50

Klassiker

*Hafen-Burger vom Schweizer Angus Rind mit Speck, Eisberg, Coleslaw, Honig-BBQ-Sauce und Pommes frites	32.50
*Olma-Bratwurst mit Pommes frites und Röstzwiebelsauce	24.50
*Fleischkäse aus dem Ofen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf	22.50
Schweins-Cordon bleu mit Hagenwiler Schlosskäse, buntem Gemüse und Pommes frites	32.00
*Pouletbrust mit Café de Paris-Butter, buntem Gemüse und Pommes frites	32.00
Wiener Schnitzel mit buntem Gemüse, Pommes frites und Preiselbeeren	44.50

Fisch & Meeresfrüchte

*Zanderknusperli mit Pommes frites und Tartarsauce	29.50
*Lachssteak mit Zitronenthymian-Butter, Gemüse und Reis	34.00

*Alle Gerichte mit * sind auch mit einem Salatteller erhältlich*

Sofern nicht anders deklariert, stammen das Brot, die Fische & das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz: Zander (Binnenfischerei, POL), Flusskrebse (Zucht, NOR), Lachs (Zucht, NOR), Feinbackwaren (Italien, Deutschland & Schweiz).

Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.
Unsere Servicemitarbeitenden informieren Sie gerne über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten.

Aperitif – Hafen Spezialitäten

Ahoi Spritz <i>Ahoi Spritz, Prosecco, Mineral, Grapefruit</i>	13.50
Maritim Gin Tonic <i>Gin Mare, Fever-Tree Mediterranean Tonic und eine Prise Fleur de Sel</i>	18.50
Erdbeeri Martini <i>Martini Bianco, Prosecco, Mineral, Erdbeere und Minze</i>	14.00

Aperitif – Klassiker

Cüpli Prosecco	7.50
Gespritzter Weisswein – süss oder sauer	8.50
Appenzeller Alpenbitter	8.00
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Mineral und Orange</i>	12.50
Campari Spritz <i>Campari, Prosecco, Mineral und Orange</i>	12.50
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limette und Minze</i>	12.50
Lillet Wild Berry <i>Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren</i>	12.50
Cynar Spritz <i>Cynar, Prosecco, Mineral und Orange</i>	12.50

Aperitif – alkoholfrei

Little Hugo <i>Holunderblütensirup, Mineral, Minze und Limette</i>	9.50
Manzoni Spritz <i>Herb-beeriger Aperitif aus Appenzell, mit Himbeeren</i>	6.50
Möhl Abricot <i>Thurgauer Äpfel und Aprikosen aus dem Wallis</i>	6.50

Getränke offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Goba Mineral laut, Goba Mineral still	3.90	4.90	5.90
Goba Flauder	3.90	4.90	5.90
Goba Cola, Goba Cola Zero, Shorley, Goba Citro	3.90	4.90	5.90
Hausgemachter Eistee		5.10	6.50

Getränke in der Flasche

Rivella blau/rot, Goba Orange	3.3 dl	5.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.50
Sanbitter	1 dl	4.70
Orangensaft «Michel»	2 dl	5.20

Schützengarten Bier offen

	2dl	3 dl	5 dl
Lager hell oder Panaché oder Hennaché	4.00	5.00	6.80

Schützengarten Bier in der Flasche

Klosterbräu «naturtrüb»	5 dl	7.20
Weisser Engel «Hefe-Weizen»	5 dl	7.20

Alkoholfreie Biere

Schützengarten «alkoholfrei»	3.3 dl	5.50
Erdinger Weissbier «alkoholfrei»	5 dl	7.20

Möhl Saft vom Fass in der Flasche

Möhl Saft vom Fass naturtrüb	5 dl	6.50
Möhl Saft vom Fass naturtrüb «alkoholfrei»	5 dl	6.50

Schaumweine «Selection Schwander»	1 dl	7dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien</i>	7.50		49.00
Champagne Bernard Remy «Selection Schwander» brut <i>Champagne Bernard Remy, Champagne, Frankreich</i>			65.00
Weine aus der Region			7.5 dl
Müller-Thurgau <i>Weingut Wolfer, Weinfelden, Thurgau</i>			49.00
Pinot Noir Classic <i>Weingut Wolfer, Weinfelden, Thurgau</i>			52.00
Weissweine «Selection Schwander»	1 dl	7dl	7.5 dl
Grechetto «Kapitänswein» <i>La Carraia, Umbrien, Italien</i>	8.00		52.00
Truttiker Riesling x Sylvaner <i>Rebgut Familie Zahner, Zürcher Weinland, Schweiz</i>	7.00	47.00	
Ardon «Rives du Soleil» AOC <i>Chasselas Jean-René Germanier, Wallis, Schweiz</i>	7.50		49.00
Grüner Veltliner <i>Weingut Oskar Hager, Kamptal, Österreich</i>	7.50		49.00
Château Bauduc <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i> <i>Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich</i>	7.50		49.00
Chardonnay Saint-Peyre <i>Cap Cette, Languedoc, Frankreich</i>	8.00		52.00
Roséweine «Selection Schwander»	1 dl		7.5 dl
Château Bauduc Rosé <i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich</i>	7.50		49.00

Rotweine «Selection Schwander»	1 dl	7dl	7.5 dl
Cabernet Sauvignon «Kapitänswein» <i>La Carraia, Umbrien, Italien</i>	8.00		54.00
Truttiker Pinot Noir <i>Rebgut Familie Zahner</i> <i>Zürcher Weinland, Schweiz</i>	8.00	56.00	
Grassl «Selection Schwander» <i>Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch</i> <i>Weingut Philipp Grassl, Carnuntum, Österreich</i>	7.50		49.00
Primitivo «Il Perfetto» <i>Cantine de Falco, Apulien, Italien</i>	7.50		49.00
El Jardin de la Emperatriz <i>Tempranillo, Garnacha</i> <i>Bodega Finca la Emperatriz, Rioja, Spanien</i>	7.50		49.00
Château Grivière 2016 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Château Ramafort, Medoc, Frankreich</i>			62.00

Warme Getränke

Kaffee & Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.90
Latte Macchiato mit Aroma Haselnuss, Vanille oder Caramel	6.40
Caotina, Ovomaltine – heiss oder kalt	4.90

Unsere Teeauswahl von Sirocco – 100 % Bio

Ceylon Sunrise English Breakfast – Schwarztee	4.90
Japanese Sencha – Grüntee	4.90
Red Kiss – Früchtetee	4.90
Rooibos Tangerine – Rotbusch-Tee mit Mandarine	4.90
Moroccan Mint – Marokkanischer Minztee	4.90
Camomile – Kamillentee mit Orangenblüten	4.90
Ginger Lemon Dream – Exotischer Ingwertee	4.90
Verbena – Eisenkrauttee	4.90
Piz Palü – Kräutertee	4.90

Grappa & Digestif

	vol %	cl	
Marzadro Anfora	43	2	7.50
Marzadro Le Diciotto Lune Stravecchia	41	2	8.50
Marzadro Amarone	41	2	12.00
Appenzeller Alpenbitter	29	4	8.00
Rémy Martin	40	4	8.50
Vieille Prune Morin	41	4	8.50
Calvados Morin	40	4	8.50

Spezialbrände von Familie Bannwart, Berg SG

	vol %	cl	
Wasserbirne	40	2	7.00
Cox Orange (Apfel)	40	2	7.50
Boskoop (Apfel)	40	2	7.50
Zwetschge	40	2	7.50