SPEISEKARTE

Apéro

Zanderknusperli[2] mit hausgemachter Tartarsauce	18.50
Hafenplättli mit ausgesuchten regionalen Spezialitäten	19.50

Vorspeisen

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen	12.50
Rinds-Tatar, parfümiert mit Cognac, serviert mit Toast und Butter *Hauptgang Portion*	23.00 34.00
Nüsslisalat mit knusprigem Speck, lauwarmen Pilzen und Ei	18.50
Eingelegtes Kürbis-Carpaccio mit Polenta-Würfeln, dazu Ziegenkäsecreme mit Granatapfel	17.50

Suppen

Kürbis-Orange-Ingwer-Suppe, dazu hausgemachter Kern-Cracker	12.50
Apfel-Randensuppe mit Meerrettichespuma	11.50

Traditionelle Salate

Wurst-Salat mit Stumpen *von der Metzgerei Wattiger*	19.50
Wurst-Käse-Salat mit Stumpen und Hagenwiler Schlosskäse	22.50

Sofern nicht anders deklariert, stammen Brot, die Fische & das Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz:
1 Felchen (Zucht, CH), 2 Zander (Binnenfischerei, POL), 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.

Allergie Hinweise: enthält Nüsse, Eier, Weizen, Milch, Senf, Fisch, vegan

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Klassiker

Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti
Metzgerei Schmid 24.50

Filet vom Schwein im Speckmantel
an Porto Jus mit hausgemachten Spätzli und Karotten 36.50

Hafen-Burger vom Schweizer Angus Rind
mit Speck, Eisberg, Coleslaw, Honig-BBQ-Sauce
und Pommes frites 32.50

Schweins-Cordon bleu mit Hagenwiler Schlosskäse,
buntem Gemüse und Pommes frites 32.00

Wiener Schnitzel mit buntem Gemüse, Pommes frites
und Preiselbeeren 40.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti 38.00

Maispoulardenbrust vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 23.50

Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Felchenfilet[1] auf Kürbisrisotto mit Waldpilzen 34.00

Zander-Knusperli[2] mit Pommes frites und Tartarsauce 29.50

Vegetarisch

Randen-Risotto an sämiger Gorgonzolasauce
mit gerösteten Nüssen 21.50

Geschmortes Blumenkohl-Steak
auf Rotkabis-Kichererbsen-Hummus und
gerösteten Mandeln und Chimichiuri 29.00

Dessert

Hausgemachtes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Zimteis 12.50

Trilogie aus Schokoladenbrownie, Zwetschgenparfait
und Traubensorbet 12.00

Kürbis-Vanille-Crème Brûlée mit Meringue-Streusel 12.00

Vermicelle mit Meringue und Vanilleeis 11.50

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
Manzoni Spritz «alkoholfrei»	3.3 dl	6.50
Möhl Abricot «alkoholfrei»	3.3 dl	6.50

Schützengarten Bier offen

	2dl	3 dl	5 dl
Lager hell oder Panaché	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
Schützengarten «alkoholfrei»	3.3 dl	5.50

Erdinger Bier in der Flasche

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

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Warme Getränke

Kaffee & Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.90
Chai 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

Aperitif

Gespritzter Weisswein - süss oder sauer	8.50
Ahoi Spritz *Ahoi Spritz, Prosecco, Mineral, Grapefruit*	13.50
Aperol Spritz *Aperol, Prosecco, Mineral und Orange*	12.50
Hugo *Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limette und Minze*	12.50
Roter Hugo *Prosecco, Holunderblütensirup, Grenadine, Mineral, Limette, Minze*	12.50
Vodka Verde *Absolut Vodka, frischer Basilikum, Basilikum-Ingwer-Limonade*	12.50
Lillet Wild Berry *Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren*	12.50

Schaumweine «Selection Schwander»

	1 dl	7dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry *Borgo Molino Vigne & Vini, Venetien, Italien*	7.50		49.00
Champagne Bernard Remy *«Selection Schwander» brut* *Champagne Bernard Remy, Champagne, Frankreich*			65.00

Weine aus der Region

	7.5 dl
Müller-Thurgau *Weingut Wolfer, Weinfelden, Thurgau*	49.00
Pinot Noir Classic *Weingut Wolfer, Weinfelden, Thurgau*	52.00

Weissweine «Selection Schwander»

	1 dl	7dl	7.5 dl
Grechetto «Kapitänswein» *La Carraia, Umbrien, Italien*	8.00		52.00
Truttiker Riesling x Sylvaner *Rebgut Familie Zahner, Zürcher Weinland, Schweiz*	7.00	47.00	
Ardon «Rives du Soleil» AOC *Chasselas Jean-René Germanier, Wallis, Schweiz*	7.50		49.00
Grüner Veltliner *Weingut Oskar Hager, Kamptal, Österreich*	7.50		49.00
Château Bauduc *Sauvignon Blanc, Sémillon* *Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich*	7.50		49.00
Chardonnay Saint-Peyre *Cap Cette, Languedoc, Frankreich*	8.00		52.00

Roséweine «Selection Schwander»

	1 dl	7.5 dl
Château Bauduc Rosé *Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon* *Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich*	7.50	49.00

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

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Cocktail

Caipirinha *Cachaça, Limette und Rohrzucker*	15.00
Mojito *Rum, Soda, Limette, Minze und Rohrzucker*	15.00

Mocktail

Little Hugo *Holunderblütensirup, Mineral, Minze und Limette*	9.50
Virgin Caipirinha *Ginger Ale, Limette und Rohrzucker*	9.50

Aperitif & Digestif	vol %	cl	
Campari	25	4	8.50
Cynar	16.5	4	8.50
Martini Bianco oder Rosso Orangensaft als Zusatz (1dl)	15	4	8.50 + 2.50
Appenzeller Alpenbitter	29	4	8.00
Ramazotti Amaro	30	4	8.00
Rémy Martin	40	4	8.50
Vieille Prune Morin	41	4	8.50
Calvados Morin	40	4	8.50

Grappa	vol %	cl	
Marzadro Anfora	43	2	7.50
Maradro Le Diciotto Lune Stravecchia	41	2	8.50
Marzadro Le Giare Amarone	41	2	12.00

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

Likör	vol %	cl	
Baileys The Original	17	4	8.00
Amaretto Disaronno	28	4	8.00

Gin	vol %	cl	
Gin Mare Mediterranean	42.7	4	13.00
Hendrick's	41.4	4	12.00
Monkey 47 Dry Gin	47	4	14.00
Schweppes Tonic als Zusatz (2 dl)			+ 3.50

Vodka	vol %	cl	
Moskovskaya Vodka	40	4	10.00
Absolut Vodka	40	4	10.00
Cola, Orangensaft, Bitter Lemon, Tonic oder Goba Mineralwasser als Zusatz (2 dl)			+ 3.50
Red Bull als Zusatz (2.5 dl)			+ 5.00

Rum & Whisky	vol %	cl	
Jack Daniel's	40	4	10.00
Havanna Club Años 3	40	4	10.00
Cola als Zusatz (2 dl)			+ 3.50

Spezial Rum & Whisky	vol %	cl	
Ron Centenario Fundacion 20 Años	40	2	10.00
Rum 9000, St. Gallen	43	4	17.00
Säntis Malt Brauerei Locher	40	4	12.00
Whisky Bowmore 15 Years, Darkest	43	4	12.00
Whisky Benriach 15 Years, Tawny Port Finish	46	4	14.00

Zigarren auf Anfrage verfügbar.