



RESTAURANT
HAFEN




ROMANSHORN

Speisen

Apéro

Zanderknusperli ₃ (kleine Portion) mit hausgemachter Tartarsauce  	18.50
Saisonales Hafenplättli mit regionalen Spezialitäten ₁	19.50

Vorspeisen

Gemischter Salat	9.80
Carpaccio von geräucherter Entenbrust ₂ mit Nüsslisalat Senf-Dip und Vinaigrette	21.50
Mix Salat mit Rotem Radicchio mit gegrilltem Fenchel, Brotwürfel und Baumnüssen an Orangendressing 	19.50

Suppen

	Klein Gross
Tagessuppe (fragen Sie unser Serviceteam)	7.00 11.50
Randen-Cremesuppe mit gehobelter Belper Knolle 	10.50 13.50

**Bitte informieren Sie uns, falls Sie Allergien oder Intoleranzen haben.
Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten
informieren Sie unsere Servicemitarbeitenden gerne.**

Salat Dressing
Italienisch/Französisch

 **glutenhaltig**
 **laktosehaltig**

Focaccia 🌿 gefüllt mit:

Gebeizter Saibling ₁ , Cherrytomate-Zwiebeln Chutney und Blattsalat	13.50
Gebackenem Ricotta, frischem Spinat, Pinienkernen und Knoblauchcreme 🍷	14.50
Pulled Chicken ₁ an BBQ-Dip, Röstkartoffel-Creme und Rucola	14.50

Vegetarische Gerichte

Risotto nach Saison 🍷	21.50
Bulgur-Gemüse-Burger in Mais-Bun, BBQ-Dip und Blattsalat 🌿	21.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit winterlichem Gemüse, Weissweinsauce und überbacken mit Roquefort 🌿 🍷	21.50

Fischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Zanderknusperli ₃ mit hausgemachter Tartarsauce 🌿 🍷	29.50
Gebratenes Saiblingsfilet ₁ auf Pfälzer-Petersilien-Creme und Salbei-Sauce 🍷	34.50

Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Gebratene Kalbsbratwurst ₁ mit Zwiebelsauce von der Metzgerei Schmid 🌿	21.50
Gebratenes Lammkarree ₄ in Kräuter-Brot-Mantel und Feigenjus 🌿	32.50
Schweinssteak ₁ vom Nierstück (220g) mit hausgemachter Kräuterbutter 🍷	32.50
Geschmortes Kalbsblankette ₁ mit Wurzelgemüse und Kartoffeln 🍷	36.50
Paniertes Wiener Schnitzel ₁ (140g) vom Kalb 🌿	38.00

Beilagen

Pommes Frites, saisonales Risotto 🍷, Kartoffelrösti-Taler, oder saisonales Gemüse zusätzliche Beilage	7.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Jeder Fisch- oder Fleischhauptgang ist auch als Fitnesssteller (gemischter Salat) erhältlich.

Herkunftsländer Fleisch und Fisch

Vergleichen Sie die entsprechende Nummer auf der Karte:

1 Schweiz

2 Frankreich

3 Polen

4 Neuseeland

Getränke

Getränke offen	2 dl	3 dl	5 dl
Goba Mineral Laut, Goba Mineral Still	3.50	4.50	5.50
Goba Flauder	3.50	4.50	5.50
Goba Cola, Goba Cola Zero, Shorley, Goba Citro	3.50	4.50	5.50
Hausgemachter Eistee		5.10	6.50

Getränke in der Flasche

Rivella blau / rot, Goba Orange, Fuse Eistee	3.3 dl	4.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.20
Sanbitter	1 dl	4.50
Orangensaft oder Tomatensaft «Michel»	2 dl	5.20
Manzoni Spritz «alkoholfrei»	3.3 dl	6.00

Schützengarten Bier offen

Lager hell oder Panaché	3 dl	5 dl
	4.50	6.00

Schützengarten Bier in der Flasche

Klosterbräu «naturtrüb»	5 dl	6.50
Weisser Engel «Hefe-Weizen»	5 dl	6.80
Schützengarten «alkoholfrei»	3.3 dl	4.90

Erdinger Bier in der Flasche

Erdinger Weissbier «alkoholfrei»	5 dl	6.80
----------------------------------	------	------

Möhl Saft vom Fass in der Flasche **5 dl**

Möhl Saft vom Fass naturtrüb 6.20

Möhl Saft vom Fass naturtrüb «alkoholfrei» 6.20

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Milchkaffee 4.50

Cappuccino 5.30

Doppelter Espresso 6.00

Latte Macchiato 5.50

Latte Macchiato mit Aroma
Haselnuss, Vanille oder Caramel 6.00

Caotina, Ovomaltine heiss / kalt 4.70

Unsere Teeauswahl von Sirocco – 100 % Bio

Ceylon Sunrise English Breakfast – Schwarztee 4.50

Japanese Sencha – Grüntee 4.50

Red Kiss – Früchtetee 4.50

Rooibos Tangerine – Rotbusch-Tee mit Mandarine 4.50

Piz Palü – Schweizer Alpenkräutertee 4.50

Moroccan Mint – Marokkanischer Minztee 4.50

Camomile – Kamillentee mit Orangenblüten 4.50

Ginger Lemon Dream – Exotischer Ingwertee 4.50

Verbena – Eisenkrauttee 4.50

Schaumweine	1 dl	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

Weissweine	1 dl	5 dl	7.5 dl
Truttiker Riesling x Sylvaner <i>Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland, Schweiz</i>	6.50	31.00	7 dl 45.00
Ardon «Rives du Soleil» AOC <i>Chasselas Jean-René Germanier, Wallis, Schweiz</i>		35.00	49.00
Grüner Veltliner «Selection Schwander» <i>Weingut Oskar Hager, Kamptal Österreich</i>		39.00	49.00
Château Bauduc <i>Sauvignon Blanc, Sémillon Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich</i>		35.00	49.00
Chardonnay Saint-Peyre <i>Cap Cette, Languedoc, Frankreich</i>	8.00	38.00	52.00

Roséwein	1 dl	5 dl	7.5 dl
Rosé Château Bauduc (trocken) <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich</i>		35.00	49.00

Rotweine	1 dl	5 dl	7.5 dl
Truttiker Pinot Noir <i>Rebgut Familie Zahner Zürcher Weinland, Schweiz</i>	8.00	38.00	7 dl 54.00

Grassl «Selection Schwander» <i>Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch Weingut Philipp Grassl Carnuntum, Österreich</i>		35.00	49.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------	-------

Primitivo «Il Perfetto» <i>Cantine de Falco, Apulien, Italien</i>	7.50	35.00	49.00
----------------------------------------------------------------------	------	-------	-------

Alidis Tinto <i>Tempranillo Bodegas Viña Mambrilla Ribera del Duero, Spanien</i>		38.00	52.00
---------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------	-------

Château de La Rivière <i>Merlot, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Château de La Rivière, Fronsac Bordeaux, Frankreich</i>		42.50	59.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------	-------

Aperitifs

Gespritzter Weisswein süss / sauer	6.50
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Mineral und Orangen</i>	11.50
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limetten und Minze</i>	11.50
Roter Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Grenadine, Mineral, Limetten und Minze</i>	11.50
Tocco Rosso <i>Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral und Minze</i>	11.50
Lillet Wild Berry <i>Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren</i>	11.50

Cocktails

Caipirinha <i>Cachaça, Limette und Rohrzucker</i>	14.00
Mojito <i>Rum, Soda, Limette, Minze und Rohrzucker</i>	14.00

Mocktails

Little Hugo <i>Holunderblütensirup, Mineral, Minze und Limette</i>	8.50
Virgin Caipirinha <i>Ginger Ale, Limette und Rohrzucker</i>	8.50

Aperitifs & Digestifs	vol %	cl	
Campari	25	4	7.50
Cynar	16.5	4	7.50
Martini Bianco oder Rosso	15	4	7.50
Orangensaft als Zusatz (1 dl)			+ 2.50
Appenzeller Alpenbitter	29	4	7.00
Ramazzotti Amaro	30	4	7.00
Rémy Martin	40	2	7.50
Vieille Prune Morin	41	2	7.50
Calvados Morin	40	2	7.50

Grappas	vol %	cl	
Marzadro Anfora	43	2	6.50
Marzadro le Diciotto Lune Stravecchia	41	2	7.50
Marzadro le Giare Amarone	41	2	12.00

Spezialbrände der Familie Bannwart aus Berg SG	vol %	cl	
Wasserbirne	40	2	5.50
Cox Orange (Apfel)	40	2	6.50
Boskoop (Apfel)	40	2	6.50
Zwetschge	40	2	6.50

Liköre	vol %	cl	
Baileys The Original	17	4	7.00
Amaretto Disaronno	28	4	7.00

Gins	vol %	cl	
Gin Mare Mediterranean	42.7	4	12.00
Hendrick's	41.4	4	12.00
Monkey 47 Dry Gin	47	4	14.00
Schweppes Tonic als Zusatz (2 dl)			+ 2.50

Vodkas	vol %	cl	
Moskovskaya Vodka	40	4	9.00
Absolut Vodka	40	4	9.00
Cola, Orangensaft oder Goba Mineralwasser als Zusatz (2 dl)			+ 2.50
Red Bull als Zusatz (2.5 dl)			+ 5.00

Whisky & Rum	vol %	cl	
Jack Daniel's	40	4	10.00
Havana Club 3 Anejo	40	4	10.00
Cola als Zusatz (2 dl)			+ 2.50

Spezielle Rums	vol %	cl	
Ron Centenario Fundacion 20 Años	40	2	12.00
Rum 9000	43	4	17.00

Single Malt	vol %	cl	
Säntis Malt Brauerei Locher	40	4	10.00
Whisky Bowmore 15 Years, Darkest	43	4	12.00
Whisky Benriach 15 Years, Tawny Port Finish	46	4	14.00

Zigarren

Costa Rica

VdS Chaman Robusto 12.00

Nicaragua

Oliva Serie V-Belicioso 14.50

Nicarao Classico Anno VI Robusto 13.50

NUB Connecticut 460 15.50

Kuba

Cohiba Siglo I 33.00

Honduras

Camacho Connecticut – Robusto 11.50

Restaurant HAFEN
Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG

Februar 2024