







---



## Apéro

Zanderknusperli <sup>3</sup> (kleine Portion) mit hausgemachter Tartarsauce  	18.50
Saisonales Hafenplättli mit regionalen Spezialitäten <sup>1</sup> 	19.50
Geräucherter Lachs <sup>2</sup> mit Kartoffelrösti und Meerrettich-Crème 	20.50

## Vorspeisen



Gemischter Salat	9.80
Spargelsalat mit pochiertem Wachtelei, Dill-Dip und Salat-Bouquet 	20.50
Jungspinat mit Fetawürfel, Avocado und gerösteten Mandeln mit Bärlauch-Dressing 	19.50
Crevetten-Cocktail <sup>4</sup> mit Salat-Bouquet	19.50

## Focaccia gefüllt mit :

Graved Lachs <sup>2</sup> an Randensaft, Meerrettich-Crème und Blattsalat 	14.90
Erbsen Hummus mit Antipasti-Gemüse, Ziegenkäse und Rucola 	13.90
Roastbeef <sup>1</sup> , Babaganoush (leicht scharf) mit Frühlingszwiebeln und weissem Chicorée	14.90

## Suppen

Klein | Gross

Tagessuppe (fragen Sie unser Serviceteam)	7.90   11.90
Pfälzer-Crème-Suppe mit Knoblauch-Kräuter Brot  	10.90   13.90

Salat Dressing: Italienisch oder Französisch



glutenhaltig



laktosehaltig

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

---

## Unsere Spezialitäten

### Vegetarische Gerichte

Risotto nach Saison  21.50

### Fischgerichte und Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Zanderknusperli<sup>3</sup> mit hausgemachter Tartarsauce   29.50

Gebratene Kalbsbratwurst<sup>1</sup> mit Zwiebelsauce  
von der Metzgerei Schmid 21.50

Schweinssteak<sup>1</sup> vom Nierstück (220g)  
mit hausgemachter Kräuterbutter  32.50

Wiener Schnitzel<sup>1</sup> (140g) vom Kalb  39.00

### Beilagen

Pommes Frites

Saisonales Risotto 

Petersilien-Kartoffeln

Spinat Knödel  

Saisonales Gemüse

Gemischter Salat (Fitnessteller, ohne Gemüse)

Zusätzliche Beilage 7.00



Um das Herkunftsland ihres Fisches oder Fleisches zu erfahren, vergleichen Sie bitte die entsprechende Nummer:

1 Schweiz, 2 Norwegen, 3 Polen, 4 Vietnam, 5 Griechenland

---


## Saisonale Empfehlung

### Vegetarische Gerichte




Gebackene Randen auf Fenchel-Dill-Crème und Petersilienöl	18.50
Käse-Spätzli-Pfanne mit asiatischem Gemüse und knusprigen Frühlingszwiebeln  	21.50

### Fischgerichte und Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Gebratene Dorade <sup>5</sup> auf Topinambur-Crème mit Chimichurri Sauce	34.50
Gebratene Pouletbrust <sup>1</sup> mit karamellisiertem Limettenjus 	32.50
Schweinsfilet-Medaillons <sup>1</sup> auf Rhabarbar-Crème an Pfeffersauce	36.50

### Beilagen

Pommes Frites	
Saisonales Risotto 	
Petersilien-Kartoffeln	
Spinat Knödel  	
Saisonales Gemüse	
Gemischter Salat (Fitnesssteller, ohne Gemüse)	
Zusätzliche Beilage	7.00

---

## Getränke

<b>Getränke offen</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Goba Mineral Laut, Goba Mineral Still	3.80	4.80	5.80
Goba Flauder	3.80	4.80	5.80
Goba Cola, Goba Cola Zero, Shorley, Goba Citro	3.80	4.80	5.80
Hausgemachter Eistee		5.10	6.50

### Getränke in der Flasche

Rivella blau / rot, Goba Orange	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	4.80	6.50
-------------------------	------	------	------	------

### Schützengarten Bier in der Flasche

Klosterbräu «naturtrüb»	5 dl	6.80
Weisser Engel «Hefe-Weizen»	5 dl	6.80
Schützengarten «alkoholfrei»	3.3 dl	5.20

### Erdinger Bier in der Flasche

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

### 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

---

---

## Warme Getränke

### Kaffee & Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Milchkaffee	4.80
Cappuccino	5.80
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	5.80
Latte Macchiato mit Aroma <i>Haselnuss, Vanille oder Caramel</i>	6.00
Caotina, Ovomaltine heiss / kalt	4.80

### Unsere Teeauswahl von Sirocco – 100 % Bio

Ceylon Sunrise English Breakfast – Schwarztee	4.80
Japanese Sencha – Grüntee	4.80
Red Kiss – Früchtetee	4.80
Rooibos Tangerine – Rotbusch-Tee mit Mandarine	4.80
Moroccan Mint – Marokkanischer Minztee	4.80
Camomile – Kamillentee mit Orangenblüten	4.80
Ginger Lemon Dream – Exotischer Ingwertee	4.80
Verbena – Eisenkräutertee	4.80

---

## Aperitif

Gespritzter Weisswein süss / sauer	7.80
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, 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

## Schaumweine

	1 dl	7.5 dl
Prosecco «Contessina» extra dry <i>Borgo Molino Vigne &amp; Vini, Venetien, Italien</i>	7.50	49.00
Champagne Bernard Remy <i>«Selection Schwander» brut 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>	7.50	35.00	49.00
Grüner Veltliner <i>Weingut Oskar Hager Kamptal, Österreich</i>	7.50	39.00	49.00
Château Bauduc <i>Sauvignon Blanc, Sémillon Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich</i>	7.50	35.00	49.00
Chardonnay Saint-Peyre <i>Cap Cette, Languedoc, Frankreich</i>	8.00	38.00	52.00

---

---

## Roséwein

Rosé Château Bauduc (trocken)

*Merlot, Cabernet Franc,*

*Cabernet Sauvignon, Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich*

1 dl 5 dl 7.5 dl

7.00 35.00 49.00

## Rotweine

Truttiker Pinot Noir

*Rebgut Familie Zahner*

*Zürcher Weinland, Schweiz*

1 dl 5 dl 7.5 dl

8.00 38.00 7 dl  
54.00

Grassl «Selection Schwander»

*Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch*

*Weingut Philipp Grassl, Carnuntum, Österreich*

7.50 35.00 49.00

Primitivo «Il Perfetto»

*Cantine de Falco, Apulien, Italien*

7.50 35.00 49.00

Alidis Tinto

*Tempranillo*

*Bodegas Viña Mambrilla, Ribera del Duero, Spanien*

8.00 38.00 52.00

Château de La Rivière

*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

*Château de La Rivière, Fronsac, Bordeaux, Frankreich*

9.00 42.50 59.00

---

## 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

## Aperitif & 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	4	7.50
Vieille Prune Morin	41	4	7.50
Calvados Morin	40	4	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



---

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

<b>Liköre</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
Baileys The Original	17	4	7.00
Amaretto Disaronno	28	4	7.00

<b>Gins</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
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

<b>Vodkas</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
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

<b>Whisky &amp; Rum</b>	<b>vol %</b>	<b>cl</b>	
Jack Daniel's	40	4	10.00
Havanna Club 3 Anejo	40	4	10.00
Cola als Zusatz (2 dl)			+ 2.50

---

---

## Spezielle Rums & Whisky

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

### Nicaragua

Oliva Serie V-Belicioso			14.50
Nicarao Classio 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

April 2024

