
Apéro

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

Vorspeisen

Gemischter Salat	9.80
Gemischter Herbstsalat mit Ziegenfrischkäse, Waldbeeren, Feigen und gerösteten Mandeln serviert mit Focaccia Streifen  	16.50
Wurstsalat mit «Thurgauer Stumpen» ¹ von der Metzgerei Wattinger	17.50
Nüsslisalat an saisonalem Dressing mit Apfel, Ei, gebratener Speck und Croûtons 	19.50
Kürbis Carpaccio mit Balsamico-Marinade, Büffel Mozzarella und karamellisiertem Kürbiskern-Pesto	20.50

Focaccia gefüllt mit:

Blattsalat, Basilikum Pesto und herbstlichem Gemüse überbacken mit Käse	14.00
Rucola, Cashew-Pesto, Parmaschinken ¹ , Tomaten und Büffelmozzarella 	14.90
Blattsalat, gebratener Lachs ⁴ im Sesammantel mit Meerrettichcrème und roten Zwiebeln	14.90

Suppen

Klein | Gross

Tagessuppe (fragen Sie unser Serviceteam)	7.90 11.90
Zucchini-suppe mit Feta, serviert mit Samen-Kerne-Cracker 	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)

Zanderknusperli³ mit hausgemachter Tartarsauce   29.50

Gebratene Kalbsbratwurst¹ mit Zwiebelsauce
von der Metzgerei Schmid 21.50

Schweinssteak¹ vom Nierstück (220 g)
mit hausgemachter Kräuterbutter  32.50

Paniertes Wiener Schnitzel¹ (140 g) vom Kalb  39.00

Beilagen

Pommes Frites

Saisonales Risotto 

Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Spätzli  

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 Sri Lanka, 3 Polen, 4 Norwegen

Saisonale Empfehlungen

Vegetarische Gerichte

Spätzlipfanne mit saisonalem Gemüse in Rahmsauce  	22.50
Gefüllte Süsskartoffel mit herbstlichem Gemüse in feiner Kräutersauce 	20.50

Hafen Burger

(inklusive Pommes Frites oder als Fitnessteller)

Pulled Pork ¹ Burger mit Baba Ganoush Crème und gegrilltem Gemüse 	27.50
--	-------

Fischgerichte und Fleischgerichte

(inklusive Gemüse und einer Beilage nach Wahl)

Grillierte Eglifilets (vom Wallis) an Zitronenmelissen-Sauce mit Kohlrabipüree 	34.50
Gebratenes Rindshuftsteak ¹ mit grüner Pfeffersauce	36.50

Beilagen

Pommes Frites

Saisonales Risotto 

Rosmarinkartoffeln  

Hausgemachte Spätzli

Gemischter Salat (Fitnessteller, ohne Gemüse)

Zusätzliche Beilage	7.00
---------------------	------

Getränke

Getränke offen	2 dl	3 dl	5 dl
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

	3 dl	5 dl
Lager hell oder Panaché	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 & 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

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
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 Robusto 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



ROMANSHORN