

## Apéro

Zanderknusperli <sup>6</sup> (kleine Portion) mit hausgemachter Tartarsauce	18.50
Saisonales Hafenplättli mit regionalen Spezialitäten	19.50

## Vorspeisen

Gemischter Salat	9.80
Spargel-Erdbeeren Tatar mit frischer Burrata	15.50
Frühlingsalat mit Radiesli, Frühlingzwiebeln, gerösteten Mandeln und Parmesan-Praline an Bärlauch-Dressing	17.50
Gebratene Thunfischwürfel <sup>7</sup> im Sesammantel auf Erbsen-Limetten- Püree	18.50

## Focaccia gefüllt mit:

Spinat, Bärlauchcreme, geräuchertem Lachs <sup>4</sup> , Orangencreme und Fenchel	14.90
Rucola, getrocknete Tomatencreme, Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto	14.00
Blattsalat, Paprikacreme, geräuchertem Poulet <sup>1</sup> und Erdnüssen	14.90

## Suppen

	Klein Gross
Tagessuppe (fragen Sie unser Serviceteam)	7.90 11.90
Spargelcremesuppe	10.90 13.90

## Unsere Spezialitäten

### Vegetarische Gerichte

Risotto nach Saison 21.50

### Fischgerichte und Fleischgerichte

(inklusive einer Beilage nach Wahl)

Zanderknusperli<sub>6</sub> mit hausgemachter Tartarsauce 29.50

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

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

Paniertes Schnitzel<sub>1</sub> (140g) vom Kalb 39.00

### Beilagen

Pommes Frites

Saisonales Risotto

Rosmarinkartoffeln

Bärlauch-Spätzli

Gemüse

Gemischter Salat (Fitnesssteller)

Zusätzliche Beilage 7.00

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

## Saisonale Empfehlung

### Vegetarische Gerichte

Veganes Brewbee-Geschnetzeltes an Stroganoff Sauce (inkl. einer Beilage nach Wahl)	21.50
Hausgemachte Bärlauch-Spätzli-Pfanne mit saisonalem Gemüse und schwarzem Oliven-Crumble	22.50

### Fischgerichte und Fleischgerichte

(inklusive einer Beilage nach Wahl)

Gebratener Dorsch <sub>2</sub> in Randen mariniert auf Kartoffel- Safrancreme	32.50
Gebratenes Schweinefilet <sub>1</sub> am Stück mit Bärlauchkruste und Rotwein-Jus	34.50
Gebratene Pouletbrust <sub>1</sub> mit Honig-Thymian-Marinade an Porto-Jus	28.50

### Beilagen

Pommes Frites

Saisonales Risotto

Rosmarinkartoffeln

Bärlauch-Spätzli

Gemüse

Gemischter Salat (Fitnesssteller)

Zusätzliche Beilage 7.00

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

1 Schweiz, 2 Island, 3 Neuseeland, 4 Norwegen, 5 Italien, 6 Polen, 7 Sri Lanka

Unser Brot und unsere Feinbackwaren stammen aus der Schweiz.

## Getränke

### 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	5.20
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

### 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

## 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 / 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

## Aperitif

Gespritzter Weisswein süss / sauer		8.50
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral und Orangen		12.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Limetten und Minze		12.50
Roter Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Grenadine, Mineral, Limetten, Minze		12.50
Tocco Rosso Campari, Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral und Minze		12.50
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry und Beeren		12.50

## Schaumweine

	1 dl	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

## Weissweine

	1 dl	7.5 dl
Truttiker Riesling x Sylvaner Rebgut Familie Zahner, Zürcher Weinland, Schweiz	7.00	7 dl 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

## Roséwein

Rosé Château Bauduc (trocken)

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,  
Château Bauduc, Bordeaux, Frankreich

1 dl

7.5 dl

7.50

49.00

## Rotweine

Truttiker Pinot Noir

Rebgut Familie Zahner  
Zürcher Weinland, Schweiz

8.50

7 dl  
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

Alidis Tinto

Tempranillo  
Bodegas Viña Mambrilla, Ribera del Duero, Spanien

8.00

52.00

Château de La Rivière

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Château de La Rivière, Fronsac, Bordeaux, Frankreich

9.00

59.00

## Cocktails

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

## Mocktails

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

## Aperitif & Digestifs

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

## Grappas

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



## Spezialbrände der Familie Bannwart aus 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

## Liköre

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

## 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)			+ 3.50

## Vodkas

	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

## 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	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

Restaurant HAFEN  
Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG



**RESTAURANT  
HAFEN**