



Reto Eppenberger und sein Team heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant Fischerhaus direkt am Ufer des wunderschönen Bodensees.

Unsere Philosophie besteht darin, Ihnen eine ehrliche, saisonale, sowie kreativ-frische Küche bieten zu können. Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit und haben so auch unsere Lieferanten ausgewählt. Gemüse und Obst vorwiegend vom Gemüsebauern, Fleisch vom regionalen Metzger sowie Glace vom Bauernhof nur wenige Kilometer entfernt. Leider können wir nicht alle Produkte regional beziehen, haben aber hierfür unsere langjährigen Lieferanten die uns immer topfrische, wenn möglich, heimische Lebensmittel liefern können.



Ein Drittel aller Lebensmittel wird weggeworfen. Wir haben deshalb die Portionsgrößen dem durchschnittlichen Hunger unserer Gäste angepasst. Darum bitten wir Sie, uns mitzuteilen, wenn wir Ihnen und Ihren Gästen mit einem kleinen Nachschlag eine Freude bereiten können.



Auch unterstützen wir das Projekt Wasser für Wasser. Unser Bodenseewasser (Leitungswasser), welches wir Ihnen servieren, kostet bei uns pro dl –.50 CHF und geht vollumfänglich und ohne Verwaltungsabzüge nach Afrika. Auf der Homepage von Wasser für Wasser, können sie sich über die aktuellen Projekte informieren.

Herkunft der Lebensmittel: Rind (Schweiz) Kalb (Schweiz), Egli (Schweiz, Russland), Felchen (Schweiz)
Lachs (Norwegen, Schottland), Trockenfleisch (Schweiz, Metzgerei Blatter, Mettlen)
Glace (Langrickenbach) Gemüse, Früchte (Bauer Ammann, Sommeri und Gemüsezentrale, Tägerwilen)
Die Herkunft unserer Steaks sind separat auf der Seite deklariert.
Rinderfilet aus Australien kann mit Antibiotika oder Hormonen behandelt sein.

Die Preise auf unserer Karte beziehen sich auf Schweizer Franken.

Etwas Allergene unserer Speisen können sie gerne beim Service erfragen. Vielen Dank

Vorweg

GEMISCHTER SALAT	angemachte Rohkostsalate und grüner Salat an unserem Hausdressing mit gerösteten Kernen und Sprossen	10.- CHF
MIXED SALAD	green and mixed salad with toasted kernels and sprouts	
KÜRBIS & FETA	eingelegter Knirps Kürbis und zweierlei Thurgauer Williams Birne mit aromatischem Fetakäse leicht karamellisierten Walnüssen und herbstlichem Salat	14.- CHF
PUMKIN AND FETA	two way pear with pickled pumkin, feta cheese caramelized walnuts and seasonal salad	
TATAR VOM SCHWEIZER RIND	klassisch pikant gewürzt mit Chili und Cognac dazu frischer Toast	22.- / 29.- CHF
CLASSIC STEAK TATARE	seasoned with chili and cognac and served with toast	
THURGAUER TAPAS	verschiedenes regionales Trockenfleisch und Käse serviert mit selbst eingelegtem süß – saurem Herbstgemüse	17.- CHF
REGIONAL TAPAS	different regional cured meat and cheese served with pickled vegetables	

Wärmende Suppen und Vegetarische Speisen

KÜRBISSUPPE	verfeinert mit Kokos, Curry und Ingwer garniert mit Steirischem Kernöl und gerösteten Kernen	12.- CHF
PUMKIN SOUP	finished with coconut and ginger garnished with styrian pumpkin seed oil and toasted seeds	
SMOKEY ZWIEBELSUPPE	leicht geräucherte klassische Zwiebelsuppe serviert an mit Bergkäse gratinierten Crosstinis	14.- CHF
SMOKEY ONION SOUP	lightly smokes classic french onion soup served with cheese crosstinis	
GEBRATENE GEMÜSETASCHEN	hausgemacht mit Hafer dazu herbstliches Gemüse und Blumenkohl – Safranpüree mit Kokos	26.- CHF
OAT AND VEGETABLE PATTY	homemade with seasonal vegetables and cauliflower – saffron puree	

Von unserem Lavasteingrill

SCHWEIZER RIB EYE STEAK ca. 300g SWISS RIB EYE 9oz 49,- CHF

Saftiges leicht durchzogenes Stück aus dem Hohrücken mit kleinem Fettkern. Für Kenner ein Muss

NEUSEELÄNDISCHE LAMMFILETS ca. 200g NEW ZEALAND LAMB TENDERLOIN 7oz 35,- CHF

Sehr Fettarm. Zartes nicht sehr ausgeprägtes Lammaroma.

AUSTRALISCHES RINDERFILET „GENTLEMAN CUT“ ca. 230g AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN 8oz 58,- CHF

Das beste Stück vom Rind. Wunderbar zart mit feinen eingelagerten Fettäderchen durchzogen

AUSTRALISCHES RINDERFILET „LADY CUT“ ca. 140g AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN 5oz 44,- CHF

Das beste Stück vom Rind. Wunderbar zart mit feinen eingelagerten Fettäderchen durchzogen

SCHWEIZER SCHWEINE KOTELETTE ca. 250g SWISS PORK CHOP 8oz 33,- CHF

Saftiges leicht durchzogenes Kotelette am langem Knochen zur Perfektion gereift und gebraten

Alle Steaks werden mit der Beilage Ihrer Wahl, Saisonalem Gemüse, Pfeffersauce und unserer Kräuterbutter serviert

We'll serve all cuts with your choice of side, seasonal vegetables, pepper sauce and homemade herb butter

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN DIE BEILAGE IHRER WAHL

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

BASMATI REIS
BASMATI RICE

TOSCANA KARTOFFELN
ROASTED POTATOES WITH HERBS

RÖSTI KROKETTEN
ROSTI CROQUETTES

WEISSWEIN - RISOTTO
CLASSIC RISOTTO

PASTA
PASTA

Frischer Fisch aus See und Meer

EGLI KNUSPERLI	im Bierteig gebacken mit unserer Sauce Tatare serviert <i>„Ein Muss am Bodensee“</i>	39.- CHF
CRISPY PERCH FILETS	beer battered and crispy baked Served with our sauce tatare <i>„A MUST HAVE ON THE LAKE“</i>	
GEBRATENES FELCHENFILET	an feiner Curry - Apfelsauce serviert mit gebratenem Gemüse	37.- CHF
WHITE FISH FILET	pan seared with curry – apple sauce served with pan seared asian style vegetables	
LACHS AN FEINER KRÄUTERKRUSTE	gebraten an Riesling - Ahornsauce serviert auf Blumenkohl - Safranpüree und Blattspinat	35.- CHF
SALMON WITH HERBAL CRUST	seared with a riesling – maple sauce cauliflower – saffron puree and leaf spinach	

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN DIE BEILAGE IHRER WAHL

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

BASMATI REIS
BASMATI RICE

TOSCANA KARTOFFELN
ROASTED POTATOES WITH HERBS

RÖSTI KROKETTEN
ROSTI CROQUETTES

WEISSWEIN - RISOTTO
CLASSIC RISOTTO

PASTA
PASTA

Klassiker der Fischerhausküche

HÖRNLI „G'HACKETS“	hausgemachte Hörnli mit Rinds G'hacktem nach Grossis Art dazu geriebener Bergkäse und Apfelmus	24.- CHF
PASTA « SWISS STYLE »	with a typical Swiss meat sauce served with mountain cheese and apple compote	
KALBS CORDON BLEU	knusprig in Nussbutter gebacken gefüllt mit Vacherin Käse und Rohschinken serviert mit herbstlichem Gemüse	42.- CHF
VEAL CORDON BLEU	crispy pan seared and stuffed with ham and mountain cheese served with seasonal vegetables	
RINDERFILETSPITZEN „STROGANOFF“	rosa gebratene Filetspitzenstreifen an feiner Paprikarahmsauce mit Gurken und Peperoni serviert mit saisonalem Gemüse	35.- CHF
SLICED TENDERLOIN STRIPES	on a creamy bell pepper sauce with pickles served with seasonal vegetables	

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN DIE BEILAGE IHRER WAHL

POMMES FRITES
FRENCH FRIES

BASMATI REIS
BASMATI RICE

TOSCANA KARTOFFELN
ROASTED POTATOES WITH HERBS

RÖSTI KROKETTEN
ROSTI CROQUETTES

WEISSWEIN - RISOTTO
CLASSIC RISOTTO

PASTA
PASTA

Etwas Süsses zum Schluss

BERNRAIN SCHOGGIKUCHEN	frisch gebacken mit leicht flüssigem Kern (ca.15min) serviert an Joghurt – Waldbeerglace	13.- CHF
LAVA CHOCOLATE CAKE	with chocolate of a local factory fresh baked with a liquid core and yogurt – wildberry ice cream	
APFEL CHÜCHLI	hausgemachte Apfelchüchli im knusprigen Apfel - Bierteig an Zimtzucker serviert mit cremigem Vanilleglace	13.- CHF
BATTERED APPLE BEIGNETS	homemade in a crispy dough with cinnamon and creamy vanilla bean icecream	
WEISSES KAFFEE – PANNA COTTA	mit feinem Salzkaramell und hausgemachtem Pinienkern - Bananenglace	12.- CHF
COFFEE PANNA COTTA	with butterscotch and homemade pine nut and banana icecream	
ZWETSCHGENKOMPOTT	von Bauer Ammanns Zwetschgen aus Sommeri dazu aufgeschlagenes Vanilleglace und frische hausgemachte Bretzeli	12.- CHF
PLUM COMPOTE	from our regional farmer with homemade wafers and creamy vanilla bean ice cream	

Hof-Glace

AUS LANGRICKENBACH VON DER FAMILIE EHRBAR



RAHM-GLACE

Pro Kugel 3.50CHF

VANILLE VANILLA HASELNUSS – STRACCIATELLA HAZELNUT WITH CHOCOLATE

KAFFEE CAFE CAMEL CAMEL JOGHURT - WALDBEER YOGURT – WILD BEERY

SCHOKOLADE CHOCOLATE

SORBETS

Pro Kugel 3.50CHF

ZITRONE LEMON ERDBEER STRAWBERRY

MANGO MANGO

SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM

1.70CHF

FÜR UNSERE JÜNGSTEN...

5.80CHF

ÄS TIERLI ZUM MITNEHMEN MIT DEINEM LIEBLINGSGLACE