

## Knackige Salate

### **Grüne Blattsalate mit karamellisierten Kernen**

Green salad caramelized grain  
Salade verte et grains caramélisés

	klein	Portion
	10.00	12.00

### **Gemischter Salat mit Kräutercroûtons**

Mixed salad with herb croûtons  
Salade mêlée et croûtons aux herbes

	11.00	13.00
--	-------	-------

## Fitnessteller

### **Gemischter Salat mit Blattsalaten und Dressing nach Wahl**

Mixed salad with your favourite sauce  
Salade mêlée sauce à choix

* <b>Egli gebacken</b> / Deep fried fillets of perche / Filets de perches frits	32.50
* <b>Gebratener Pouletbrust</b> / fried chicken breast / poitrine de poulet roti	32.00
* <b>Schweinekotelett (240g)</b> / pork cutlet / côtelette de porc	36.00
* <b>Rindsfiletspitzen</b> / Sliced beef fillet / Emincé de filet de boeuf	38.50

Wählen Sie Ihre Lieblings-Sauce

Choose your favourite sauce

Choisissez vos sauces

* Haus-Dressing	* French-Dressing	* Himbeer-Dressing
* house	* french	* raspberries sauce
* maison	* française	* vinaigrette de framboise

## Zum Kennenlernen

	Portion
<b>Burrata (Büffelmozzarella) auf grüner Tomate mit Basilikum-Vinaigrette</b> Burrata mozzarella, green tomatoes and basil vinaigrette <i>Burrata mozzarella, tomates vertes et vinaigrette de basilic</i>	18.00
<b>Lachs-Zander-Carpaccio mit Limonen-Vinaigrette und Sommersalat</b> Carpaccio of salmon and pike perche, lime vinaigrette and salad <i>Carpaccio de saumon et sandre, vinaigrette de citron vert et salade</i>	19.50
<b>Crevettencocktail mit Avocado und Melone</b> Shrimp cocktail with avocado and melon <i>Cocktail de crevettes, avocat et melon</i>	17.50
<b>Weisses Tomatenmousse mit Tatar vom Tiroler-Schinken</b> Tomatoes mousse and tartar of ham <i>Mousse au tomates et tatar de jambon tyrolien</i>	16.00

## Warme Suppen

### **Rieslingsuppe " Waaghaus" / Unser Klassiker**

Riesling cream soup „Waaghaus“

Potage lié au Riesling

Portion

11.00

### **Tomatenkaltschale mit Sauerrahm-Espuma**

Cold tomato soup with sour cream espuma

Soupe à la tomate froid avec espuma à la crème aigre

10.00

### **Karibische Currysuppe mit Crevettenspiess**

Caribbean curry soup with shrimp skewer

Soupe au curry caraïbe avec rôtissoire de crevettes

13.50

## Zum Schneugge

### **Waaghaus-Wrap**

**gefüllt mit Pouletbrust, Blattspinat, Zucchini und Frischkäse**

Wrap

with chicken breast, Leaf spinach, zucchini, cream cheese

Wrap

avec poitrine de poulet, épinards en branche, courgettes, fromage frais

klein

Portion

18.50

### **Bandnudeln mit Parmesanschaum, Rucola und Cherry-Tomaten**

Tagliatelle with parmesan, rocket an cherry tomatoes

Tagliatelle avec parmesan, roquette et tomates cerise

14.00

21.00

### **Ricotta-Spinat-Ravioli mit Eierschwämmli**

Raviolis filled with ricotta spinach and mushrooms

Raviolis farcis d'épinards et ricotta avec champignons

21.00

28.00

### **Basilikum-Risotto, Pecorino und getrocknete Tomaten**

Basil risotto, pecorino and sun-dried tomatoes

Risotto au basilic, pecorino et tomates séchées

18.50

24.50

## Aus dem Fischernetz

	klein	Portion
<b>Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartar-Sauce und Salzkartoffeln</b> Perch filets baked beer battered, tartare sauce, boiled potatoes <i>Filets de perche frits, sauce tartare, pommes de terre</i>	32.00	38.00
<b>Zanderrückenfilet, pochiert und geflämmt, Organgen-Pfeffersauce und Wildreis</b> Fillet of pike-perch poached, orange-pepper sauce and wild rice <i>Filet de sandre poché, sauce à l'orange et poivre et riz sauvage</i>		36.00
<b>Felchen gebraten mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat</b> Fillet of fera fried in butter, boiled potatoes and leaf spinach <i>Filet de Féra à la meunière, pommes de terre et épinards en branche</i>		38.00
<b>Loup de mer mit Zitronenbutter, Basilikum-Risotto und Ratatouille</b> Sea bass with lemon butter, basil risotto and ratatouille <i>Loup de mer avec beurre de citron, risotto au basilic et ratatouille</i>		41.00

## *Saftiges Fleisch*

	klein	Portion
<b>Rindsfiletgulasch "Stroganoff", mit Reis</b> Beef goulash "Stroganoff", with rice <i>Goulache de filet de bœuf "Stroganoff", et riz</i>	35.00	42.50
<b>Entrecôte "Café de Paris", Pommes Frites und Saisongemüse</b> Entrecôte "Café de Paris", french fries and vegetables <i>Entrecôte "Café de Paris", frites et bouquet de légumes</i>		46.00
<b>Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartar-Sauce, Rösti und Pfeffer-Strauchtomaten-Rispe</b> Slices of cold roast beef with tartar sauce, swiss hash browns and pepper tomatoes <i>Rôti de bœuf froid avec sauce Tartar, Rösti et tomates au poivre</i>		38.00
<b>Kalbssteak, sautierte Eierschwämmli, Tagliatelle und Gemüsebouquet</b> Veal steak, chanterelles, noodles and seasonal vegetables <i>Steak de veau, chanterelles sautés, tagliatelle et légumes</i>		49.50
<b>Gefüllte Pouletrolle mit Spinat, Kerbelrahm und Tomaten-Tagliatelle</b> Stuffed chicken roll with spinach, chervil cream and tomato noodles <i>Rouleau de poulet farci avec épinards, crème au cerfeuil et tagliatelle</i>		36.50
<b>Schweinsfilet im Panchettamantel, Rosmarin Bräterli und Ratatouille</b> Filet of pork wrapped in bacon, fried potatoes and ratatouille <i>Filet de porc entouré de lard, pommes de terres rôties avec romarin et ratatouille</i>		38.50

## Die Waaghaus-Klassiker - ab 2 Personen

pro Person

### **Ganze Lachsforelle pochiert, dreierlei Saucen, Salzkartoffeln und Blattspinat**

42.00

Poached salmon trout, three sauces, boiled potatoes, leaf spinach.

Truite saumonée pochée, trois sauces, pommes de terre, épinards en branche

### **Châteaubriand, Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüsebouquet**

63.00

Châteaubriand, Béarnaise sauce, french fries and vegetables

Châteaubriand, sauce Béarnaise, pommes frites et légumes

#### **Marktfrisch**

Es ist unser Anliegen, Produkte so weit wie möglich von lokalen und regionalen Produzenten zu beziehen. Im weiteren achten wir auf marktfrische und saisonale Erzeugnisse von einwandfreier Qualität. Kalbfleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Geflügel: Schweiz / Fische: soweit erhältlich Bodensee; Schweiz, Estland / Krusten- und Schalentiere: Frankreich, Thailand / Gemüse: Schweiz / Früchte: Schweiz / Brot und Backwaren: hausgemacht; Schweiz / Käse: Schweiz, Frankreich, Italien / Pasta: hausgemacht; Schweiz.