

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

* Egli gebacken / Deep fried fillets of perche / Filets de perches frits	32.50
* Gebratener Pouletbrust / fried chicken breast / poitrine de poulet roti	32.00
* Schweinekotelett (240g) / pork cutlet / côtelette de porc	36.00
* Rindsfiletspitzen / 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
Burrata (Büffelmozzarella) auf grüner Tomate mit Basilikum-Vinaigrette Burrata mozzarella, green tomatoes and basil vinaigrette <i>Burrata mozzarella, tomates vertes et vinaigrette de basilic</i>	18.00
Lachs-Zander-Carpaccio mit Limonen-Vinaigrette und Sommersalat 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
Crevettencocktail mit Avocado und Melone Shrimp cocktail with avocado and melon <i>Cocktail de crevettes, avocat et melon</i>	17.50
Weisses Tomatenmousse mit Tatar vom Tiroler-Schinken 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
Eglifilets im Bierteig gebacken mit Tartar-Sauce und Salzkartoffeln Perch filets baked beer battered, tartare sauce, boiled potatoes <i>Filets de perche frits, sauce tartare, pommes de terre</i>	32.00	38.00
Zanderrückenfilet, pochiert und geflämmt, Organgen-Pfeffersauce und Wildreis 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
Felchen gebraten mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat 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
Loup de mer mit Zitronenbutter, Basilikum-Risotto und Ratatouille 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
Rindsfiletgulasch "Stroganoff", mit Reis Beef goulash "Stroganoff", with rice <i>Goulache de filet de bœuf "Stroganoff", et riz</i>	35.00	42.50
Entrecôte "Café de Paris", Pommes Frites und Saisongemüse Entrecôte "Café de Paris", french fries and vegetables <i>Entrecôte "Café de Paris", frites et bouquet de légumes</i>		46.00
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartar-Sauce, Rösti und Pfeffer-Strauchtomaten-Rispe 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
Kalbssteak, sautierte Eierschwämmli, Tagliatelle und Gemüsebouquet Veal steak, chanterelles, noodles and seasonal vegetables <i>Steak de veau, chanterelles sautés, tagliatelle et légumes</i>		49.50
Gefüllte Pouletrolle mit Spinat, Kerbelrahm und Tomaten-Tagliatelle 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
Schweinsfilet im Panchettamantel, Rosmarin Bräterli und Ratatouille 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.