

Speisekarte

(18 – 20 Uhr)

Kalbsbouillon Kräuterflädle Backerbsen	8,00
Maultaschensuppe	8,00
Salatauswahl vom Buffet	<i>als Beilage oder Vorspeise</i> 10,50 <i>als Hauptgang</i> 19,50
Matjessalat Kräutervinaigrette Salzkartoffeln Butter	14,50
Pfifferlingsomelette	
Tomaten Reibkäse Kräuter Salzkartoffeln Sc. Béarnaise	<i>als Vorspeise</i> 15,50 <i>als Hauptgang</i> 19,50
Spirelli-Nudeln Pfifferlingsragout Kräuter	19,50
Röstitaler Räucherlachs Kapern Meerrettichsahne	15,50
Fleisch- oder Gemüsemaultaschen Kartoffelsalat Röstzwiebeln	18,50
Thai-Gemüsecurry - <i>vegan und glutenfrei</i> -	
Paprika Karotten Tomaten Kichererbsen Kokosmilch Knoblauch Basmatireis	19,50
Lachsfilet, gebraten, Sc. Béarnaise Rosmarinkartoffeln	26,50
Zanderfilet, gedünstet, Zitronensauce Tagliatelle	31,00
Piccata Milanese Putenbrustschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten	
Tomatensauce Spaghetti	23,50
Filet-Topf Schweinefilet im Speckmantel gebraten	
Champignonrahmsauce g'schabte Spätzle	26,50
Lammhäxle, geschmort, Bohnen Kartoffelgratin	31,00
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Pommes frites	31,50
Entrecôte (230 g) Kräuterbutter Pommes frites	31,50
Zwiebelrostbraten Röstzwiebeln g'schabte Spätzle	32,00

– INKLUSIVPREISE IN EURO –



Desserts

Espresso Affogato Espresso Vanillaeis	6,00
Bodensee-Erdbeeren	
- Vanillaeis Schlagsahne	9,00
- Vanillaeis Schlagsahne Cointreau	11,50
Mango-Sekt-Sorbet	7,50
Rote Grütze Vanillasauce oder Vanillaeis Sahnedip	8,50
Vanilla-Eis geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl Sahnedip	9,00
Soufflé aus dunkler Schokolade flüssiger Kern Schlagsahne	11,00

Sommer-Cocktail-Empfehlung



Cointreau-Fizz

Cointreau | frisch gepresster Zitronensaft | Soda

8,50