

LIEBE GÄSTE

Willkommen

Als langjährige Gastronomen sind wir vor allem eines: Gastgeber. Ihr Wohlergehen während Ihres Aufenthaltes liegt uns am Herzen, wir setzen alles daran, Sie nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Aus persönlicher Überzeugung streben wir nach unverfälschtem, authentischem Wohlgeschmack und reiner Qualität. Bitte teilen Sie uns Ihre speziellen Wünsche, damit Sie eine schöne Zeit bei uns geniessen können.

Ihre Gastgeber, Karin und Thomas Jucker

Gourmet-Boutique

Beim Restaurant-Eingang haben wir eine kleine Gourmet-Boutique eingerichtet. Dort finden Sie spezielle Zutaten und Produkte, die wir selber in unseren Gerichten verwenden und die sich durch "einfache" Typizität auszeichnen.



Diese Gerichte sind komplett glutenfrei. Weitere Gerichte bereiten wir Ihnen nach Absprache gerne glutenfrei zu. Fragen Sie uns auch nach glutenfreien Brötchen.



SUPPEN

Tagessuppe	8.-
täglich frisch zubereitet	
Riesling	9.-
sämig frischer Schnittlauch	
Oxtail clair	12.-
klare Ochsenschwanzsuppe Kartoffel-Trüffelravioli	
Hummer	17.-
cremig Cognac Hummerfleisch	

SALATE



Grün	8.- / 6.-
knackiger Blattsalat Hausdressing	



Gemischt	9.- / 7.-
knackig rohes gehobeltes Gemüse Hausdressing	

Nüsslisalat	11.- / 8.-
taufrisch Speck Ei Croûtons Apfel-Baumnuss-Dressing	

normale Portion / kleine Portion

VORSPEISEN



Carpaccio

19.-

Rindsfilet | hauchdünn | feinstes Trüffelöl | Natursalz | Pfeffer
Parmesanspäne | Rucola

Bodensee-Eglifilets

20.-

in Butter gebraten | Salzkartoffeln

Steinpilzravioli

16.-

hausgemacht | Trüffelrahm | gebratene Steinpilze | Parmesan

TATAR

Classic

29.-

natur | Toast | Butter

Toscana

33.-

gehobelter Parmesan | Rucola | Steinpilze | Trüffelöl | Toast | Butter



Helvetia

33.-

knusprige Rösti

FISCH

Bodensee-Eglifilet 41.-/34.-
knuspriger Bierteig | Tartarsauce

Zanderfilet

• Thymiankruste | Beurre blanc 37.-/30.-
• in frischer Butter gebraten | Mandeln 35.-/28.-

Saibling

Filets | im Ofen gegart | Safran | Tomatenconcassée | Knoblauch
auf Blattspinat serviert 35.-/28.-

Seezunge

Filets | in frischer Butter gebraten 47.-



Black-Tiger Riesenkrevetten

rassig | Kokosnuss-Curry | Basmatireis 39.-

normale Portion / kleine Portion

Die Fischgerichte servieren wir mit Rahmlauch-Gemüse, Salzkartoffeln oder Basmatireis

Die Fische beziehen wir von hiesigen Fischern oder von Grosshändlern aus der Schweiz. Wenn die Netze der Fischer auf dem Bodensee leer bleiben, wird Fisch derselben Qualität vom Händler aus der Zucht dazugekauft (Deutschland, Schweden, Finnland). Während der Schonzeit im Bodensee verwenden wir Fische, die direkt nach dem Fang tiefgekühlt wurden.

FLEISCH

Kalbfleisch Zürcher Art 35.-
geschnetzelt | knusprige Rösti

Cordon-Bleu 34.-/27.-
vom Schwein | gefüllt mit Appenzeller Bergkäse

Filetto Goloso 59.-
200g US-Rindsfilet | Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Trüffelöl
Rotweinjus | Steinpilze



Reis Casimir 30.-/23.-
gebratenes Pouletfleisch | Früchte | Kokosnuss-Currysauce | Basmatireis

Lammrückenfilet-Medaillons Provençales 39.-/32.-
rosa gebraten | Knoblauch-Kräuterkruste | Rotweinjus

Beilagen

frisches Marktgemüse bei allen Gerichten

Pommes frites | Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln

Tessiner Steinpilzrisotto (Zuschlag Fr. 6.-)

normale Portion / kleine Portion

Unser Schweine- und Pouletfleisch sowie die Freiland Eier beziehen wir von einheimischen Höfen.
Das Rindfleisch stammt aus den USA*, Lamm aus Neuseeland/Australien

(*kann mit Hormonen und/oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.)

RISOTTO



Risotto Ticinese ai Porcini



28.-

Maggia-Risotto | sämig | gebratene Steinpilze | Rucola | Parmesan
Pinienkerne | Trüffelöl

RAVIOLI

Steinpilz

32.-/25.-

hausgemacht | Trüffelrahm | gebratene Steinpilze | Parmesan

Limone

32.-

hausgemacht | Nussbutter | geröstete Pinien | Parmesan

normale Portion / kleine Portion