

## 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 mit, 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.

### Glutenfrei essen





Gerichte mit diesem Zeichen sind komplett glutenfrei. Weitere Gerichte bereiten wir Ihnen nach Absprache gerne glutenfrei zu. Fragen Sie uns auch nach glutenfreien Brötchen und informieren Sie uns über allfällige andere Allergien.




## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b>	8.-
täglich   frisch zubereitet	
<b>Riesling</b>	9.-
sämig   frischer Schnittlauch	
<b>Oxtail clair</b>	12.-
klare Ochsenschwanzsuppe   Kartoffel-Trüffelravioli	

## SALATE

 <b>Grün</b>	8.-
knackiger Blattsalat   Hausdressing	
 <b>Gemischt</b>	9.-
knackig   rohes gehobeltes Gemüse   Hausdressing	

## VORSPEISEN

 <b>Carpaccio</b>	19.-
Rindsfilet   hauchdünn   feinstes Trüffelöl   Natursalz   Pfeffer Parmesanspäne   Rucola	
<b>Bodensee-Eglifilets</b>	23.-
in Butter gebraten   geröstete Mandeln	

## FISCH

normal/klein

### Bodensee-Eglifilets

38.-/31.-

im Bierteig knusprig gebacken | Tatarsauce



### Zanderfilets

gedämpft | Ragout von Spitzmorcheln und grünem Spargel

38.-/31.-

### Bodensee-Felchenfilets

in Butter gebraten | geröstete Mandeln

33.-/26.-



### Black-Tiger Riesenkrevetten

rassig | Kokosnuss-Curry | Basmatireis

39.-

Zur den Fischgerichten servieren wir ein frisches Lauchrahmgemüse und wahlweise 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

normal/klein

### Cordon-Bleu

34.-/27.-

vom Schwein | gefüllt mit Appenzeller Bergkäse

### US-Rindsfilet

200g 59.-

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce oder Kräuterbutter

120g 48.-



### Reis Casimir

30.-/23.-

gebratenes Pouletfleisch | Früchte | Kokosnuss-Currysauce |  
Basmatireis

### Lammrückenfilet-Medaillons

39.-/32.-

rosa gebraten | Cognac-Pfefferrahmsauce

### Kalbssteak

45.-

zart gebraten | Morchel-Cognac-Rahmsauce

### Beilagen

Frisches Marktgemüse bei allen Gerichten. Wählen Sie zusätzlich:

Pommes frites | Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln

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.)

## TATAR

Aus rohem Schweizer Rindfleisch, fein gehackt und nach Ihren Wünschen gewürzt

**Classic** 29.-

natur | Toast | Butter Vorspeise 21.-

**Toscana** 33.-

gehobelter Parmesan | Rucola | Steinpilze | Trüffelöl Vorspeise 25.-  
Toast | Butter

## RISOTTO



**Spargel-Risotto** 28.-

Tessiner Maggia-Risotto | sämig | grüner Spargel | Rucola | Parmesan |  
Pinienkerne

## RAVIOLI

normal/klein

**Steinpilz** 32.-/25.-

hausgemacht | Trüffelrahm | gebratene Steinpilze | Parmesan

**Limone** 32.-/25.-

hausgemacht | Nussbutter | geröstete Pinien | Parmesan