

## 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.



## STARTER

**Crostini** ab 2 Personen pro Person 8.-  
Rauchlachs, Beefsteak-Tatar und Brie de Meaux mit Aprikosensenf  
auf knusprigem Sesambaguette

## SUPPEN

**Tagessuppe** 8.-  
täglich | frisch zubereitet


**Riesling** 9.-  
sämig | frischer Schnittlauch

**Kokosnuss-Curry** 14.-  
Ingwer | Zitronengras | Chili | gegrillte Jakobsmuschel

**Oxtail clair** 12.-  
klare Ochsenchwanzsuppe | Kartoffel-Trüffelravioli

## SALATE

 **Grün** 8.-  
knackiger Blattsalat | Hausdressing

 **Gemischt** 9.-  
knackig | rohes gehobeltes Gemüse | Hausdressing

## VORSPEISEN



### Carpaccio

19.-

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

### Rauchlachs-Tatar

18.-

norwegischer Lachs | Avocado | Rucola | Toast

### Bodensee-Eglifilets

20.-

in Butter gebraten | Salzkartoffeln

### Hecht-Ravioli

14.-

Bodenseehecht | frischer Rahm-Blattspinat | hausgemacht

## TATAR

### Classic

29.-

natur | Toast | Butter

Vorspeise

21.-

### Toscana

33.-

gehobelter Parmesan | Rucola | Steinpilze | Trüffelöl  
Toast | Butter

Vorspeise

25.-

## FISCH

normal/klein

### Bodensee-Eglifilets

40.-/33.-

in frischer Butter gebraten | Mandeln

### Zanderfilets

37.-/30.-

Thymiankruste | Beurre blanc

### Saiblingsfilet

36.-/29.-

gedämpft | gedünsteter Spitzmorchel | grüner Spargel | Sauce Hollandaise

### Steinbuttfilet

38.-/31.-

Kurz gebraten | frischer Blattspinat | Kokosnuss-Curry



### Black-Tiger Riesenkrevetten

39.-

rassig | Kokosnuss-Curry | Basmatireis

Zur den Fischgerichten servieren wir ein frisches Marktgemüse 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

**Kalbfleisch Zürcher Art**  
geschnetzelt | knusprige Rösti

35.-

**Cordon-Bleu**  
vom Schwein | gefüllt mit Appenzeller Bergkäse

34.-/27.-

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

59.-



**Reis Casimir**  
gebratenes Pouletfleisch | Früchte | Kokosnuss-Currysauce | Basmatireis

30.-/23.-

**Lammrückenfilet-Medaillons Provençales**  
rosa gebraten | Knoblauch-Kräuterkruste | Rotweinjus

39.-/32.-

### Beilagen

Frisches Marktgemüse bei allen Gerichten. Wählen Sie zusätzlich:

Pommes frites | Butternudeln | Basmatireis | Salzkartoffeln | Kartoffelgratin (+ 3.-)

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

normal/klein

### Steinpilz

32.-/25.-

hausgemacht | Trüffelrahm | gebratene Steinpilze | Parmesan

### Limone

32.-/25.-

hausgemacht | Nussbutter | geröstete Pinien | Parmesan