

Kalte Vorspeisen***Hors d'oeuvres***Appetizers

CREVETTENCOCKTAIL

mit frischen Kräutern in Cocktailsauce⁹, Toast und Butter

*Cocktail de crevettes *** Shrimps cocktail*

12,50

BODENSEE - FELCHENFILET frisch geräuchert

mit Sahnemeerrettich³, Toast und Butter

*Féra fumé *** Smoked whitefish*

10,90

VARIATION VOM LACHS (geräuchert und gebeizt)

mit Sahnemeerrettich³ und schwedischer Senfsauce, dazu Röstinchen

*Saumon fumé *** Smoked salmon*

16,90

HONIGMELONE

mit Schwarzwälder Rohschinken^{2,4}

*Jambon cru avec melon *** Raw ham with melon*

9,50

TOMATENSCHNEIBEN und MOZZARELLA mit Rucola

an Balsamicodressing

*Salade de tomates et mozzarella*** Tomato salad with mozzarella*

8,90

Suppen***Consommés***Soups

TAGESSUPPE

*Potage du jour *** Daily soup*

4,80

FLÄDLESUPPE

Consommé aux crêpes taillées en julienne

Clear soup with sliced unsweetened pancakes

4,80

BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE

*Consommé aux quenelles de foie *** Soup with liver dumplings*

5,50

TOMATENCREMESUPPE mit Sahnehäubchen

*Crème de tomates *** Tomato cream soup*

5,60

Vital & Vegetarisch***Végéteriens***Vegetarians

GRATIN VOM BLATTSPINAT

mit Käse und Rahmchampignons überbacken

*Gratin d'épinards *** Gratin of spinach*

9,50

SPINATKNÖDEL mit frisch geriebenem Parmesan und einem bunten Salat

*Quenelle d'épinards *** Spinach dumpling*

12,50

GEMÜSELAIBCHEN mit Karotten, Brokkoli, Kartoffelpüree <i>Croquettes de légumes, pommes de terre en purée</i> <i>Croquettes of vegetables, mashed potatoes</i>	9,90
FLORENTINER RÖSTI mit Blattspinat und Allgäuer Bergkäse überbacken <i>Rösti avec épinards gratinés au fromage</i> <i>Rösti baked with spinach and cheese</i>	9,90
GEFÜLLTE PALATSCHINKEN mit Blattspinat, Champignons und Feta, überbacken mit Sauce Mornay <i>Crêpes avec d'épinard, champignons, fromage et Sauce Mornay</i> <i>Pancakes with spinach, mushrooms, cheese and Sauce Mornay</i>	9,80

Aktuelle Gerichte***Entrées***Snacks

STREIFEN von geräuchertem FELCHENFILET auf einer Salatkomposition an Balsamicodressing <i>Salade avec filet de féra fumé *** Salad with smoked white fish</i>	12,50
SALAT ,Vital ‘ - knackige Salate mit gebackenen Putenbruststreifen und Champignons an Thousand-Island Dressing <i>Salade vert avec poulet et champignons *** Green salad with turkey and mushrooms</i>	12,50
KNACKIGE SALATPLATTE mit Spargel, Ei und gekochtem Schinken 2,8 <i>Salade à la chef *** Chief mixed salad</i>	12,50
GEMÜSEPLATTE ,Reichenau‘ mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln <i>Assiette de légumes avec oeufs sur le plat *** Plate of vegetables with fried eggs</i>	14,80
GRÜNE NUDELN mit Gemüsestreifen an Kräuterrahm <i>Nouilles vertes aux sauce fine herbes *** Green noodles with sauce of herbs</i>	9,80
TAGLIATELLE mit Blattspinat in Tomatensahne und Scampis vom Grill, Parmesan <i>Tagliatelle avec d'épinards, tomate et scampis, parmesan</i> <i>Tagliatelle with spinach, tomato and scampis, parmesan</i>	18,80
SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN in Butter und Zwiebeln geschmälzt, bunter Salat <i>Rissoles de feuilletage avec salade</i> <i>Ravioli filled with meat and spinach, mixed salad</i>	11,20
CHAMPIGNON- oder SCHINKENOMELETTE mit buntem Blattsalat <i>Omelette aux champignons ou jambon *** Omelette with mushrooms or ham</i>	11,50
ROASTBEEF mit Sauce Remoulade 2,9 und Bratkartoffeln <i>Roastbeef avec sauce remoulade et pommes rôties</i> <i>Roastbeef with sauce remoulade an roast potatoes</i>	16,50
SPAGHETTI mit Sauce Bolognese, Parmesan <i>Spaghetti Bolognese***Spaghetti Bolognese</i>	10,80

Unsere Bodenseefischspezialitäten***Poisson du lac***Fish of the lake

BODENSEE - ZANDERFILET gedünstet an feiner Dillsauce, dazu Reis <i>Filet de sandre, sauce à l'aneth</i> <i>Fillet of pike-perch with dillsauce and rice</i>	19,50
BODENSEE - FISCHTELLER wie der Chef ihn gerne isst mit Petersilienkartoffeln und bunten Blattsalaten <i>Assiette de poissons du lac à la chef</i> <i>Mixed fish-plate with boiled potatoes and salad</i>	24,80
BODENSEE - EGLIFILETS in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und einem buntem Salat <i>Filets de perche sauté à la meunière *** Pan-fried fillets of perche with butter</i>	23,50
BODENSEE - EGLIFILETS 'Florentiner Art' auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise, Kartoffelplätzchen <i>Filets de perche à la florentine *** Fillets of perch on spinach</i>	23,50
BODENSEE - FELCHENFILET gebacken mit Sauce Remoulade ^{2,9} und einem bunten Salat <i>Filets de féra frites *** Fillets of fried whitefish</i>	17,80
BODENSEE - FELCHENFILET gedünstet in feiner Rieslingsahne mit Gemüse nudeln <i>Filets de féra à la crème, noodles aux légumes</i> <i>Fillets of whitefish with noodles in vegetable-cream sauce</i>	19,80
BODENSEE - FELCHENFILET in der Kräutereihülle auf Blattspinat, dazu Gemüsereis <i>Filets de féra au gratin, épinard et riz</i> <i>Gratinated fillets of whitefish, spinach, rice</i>	19,00

Eine besondere Rarität

GANZES BODENSEE - BLAUFELCHEN im Wurzelsud (blau) oder 'Müllerin Art' mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat <i>Féra au bleu ou meunière avec pommes persillées et salade</i> <i>Whitefish boiled or meunière with parsley potatoes and salad</i>	19,80
---	-------

Aus dem Meer

GEGRILLTE RIESENSCAMPIS auf pikanter Kräutersauce, mit Frühlingszwiebeln und Curryreis <i>Langoustines grillée, sauce aux herbes, riz avec curry</i> <i>Grilled scampis with herbsauce and curryrice</i>	23,50
--	-------

Schwein***Porc***Pork

WIENER SCHNITZEL mit Pommes frites
*Escalope de porc viennoise *** Pork scallop vienna style* 10,80

JÄGERSCHNITZEL an Pilzrahmsauce mit Spätzle
*Escalope de porc aux champignons *** Pork scallop with mushrooms* 12,80

SCHWEINERÜCKENSTEAK an Pfefferrahmsauce
Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten
*Steak de porc au poivre *** Pork steak with pepper sauce* 16,20

SCHWEINEMEDAILLONS mit feiner Pilzrahmsauce
marktfrischem Gemüse und Spätzle
Filet mignons de porc à la crème aux champignons
Small filets of pork with a mushroom-cream-sauce 18,50

HÜHNERBRÜSTCHEN im Schinkenmantel
an Kräuterrahmsauce mit Tagliatelle und einem bunten Salat
Poulet au jambon, sauce aux herbes, tagliatelle, salade
Chicken breast in ham, herbsauce, tagliatelle, salad 16,80

PUTENSCHNITZEL ‚Copacabana‘
mit gebackenen Früchten an Currysahne und Reis
Steak de dinde, sauce au curry, fruits et riz
Steak of turkey with currysauce, fruits and rice 16,50

Kalb***Veau***Veal

WIENER SCHNITZEL mit Preiselbeeren, Pommes frites
*Escalope de veau viennoise *** Veal scallop vienna style* 18,80

CORDON BLEU mit einer bunten Salatplatte
Escalope de veau au jambon et fromage, salade mixte
Fried veal scallop filled with ham and cheese, mixed salad 19,80

KALBSSCHNITZEL ‚St. Moritz‘
Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren und Käse
überbacken, Brokkoliröschen, Kartoffelplätzchen
*Escalope de veau au fromage *** Veal scallop with cheese* 19,50

STEAK vom ALLGÄUER MILCHKALB
an Morchelrahmsauce mit glacierten Karotten, Bandnudeln
Steak de veau au morilles à la crème avec de carottes et tagliatelle
Veal steak with morels in cream sauce, carrots and tagliatelle 23,80

Rind***Boeuf***Beef

RUMPSTEAK ‚Café de Paris‘
mit Kräuterbutter überbacken, dazu Speckbohnenbündel
und Kartoffelkroketten
*Rumpsteak grillé *** Rumpsteak with herb butter* 21,50

TAFELSPITZ 'Alt-Wiener Art'

mit Apfelkren³, Blattspinat und Röstkartoffeln
*Boeuf bouilli au raifort *** Boiled beef with horseradish*

18,50

ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN

mit handgemachten Spätzle
Côte de bœuf oignons
Cutlet of beef with fried onions

19,50

TOURNEDOS vom Grill

mit Portweinschalotten, Gemüsebouquet, Röstinchen
*Tournedos grillé *** Grilled Tourmedos*

21,80

GEGRILLTES FILETSTEAK vom Maststier

an Cognac-Pfeffersauce, mit Gemüsepotpourri, Kartoffelkroketten
Filet de boeuf à la maison, des légumes, pommes de croquettes
Grilled fillet of beef, pepper sauce, vegetables, potato croquettes

24,80

Exotische Gerichte

JAVATELLER

Putengeschnetzeltes und frische Bodenseefische im Reising
mit scharfer Chili-Currysauce

19,50

STREIFEN vom rosa gebratenen RINDERFILET

auf asiatischem Gemüse an feuriger Thaicurry-Sahne
dazu Basmati Reis

21,00

Vom Grill und aus der Pfanne

WILDHASENFILET an Wacholderrahmsauce

mit Champignons, Preiselbeerbirne, handgemachte Spätzle
Filet de lièvre, champignons, sauce au genièvre
Fillet of hare, mushrooms, juniper berry sauce

23,60

FILETSPITZEN ,Stroganoff'

an pikanter Sauerrahmsauce mit Cornichons⁹, Spinatnudeln
Boeuf 'Stroganoff'
Brown stew of beef 'Stroganoff'

23,00

SCHWÄBISCHER FILETTOPF mit zarten Medaillons

Saisongemüse und handgemachten Spätzle

Filet à la crème
Roast fillet in cream sauce

21,00

ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES

mit Champignons, viel frischer Sahne und handgemachten Spätzle
Sauté de veau à la crème
Minced veal in cream sauce

22,50

Süsse Gaumenfreuden

ROTE GRÜTZE aus gemischten Beeren mit Vanillesauce 1 und einer Kugel Eis 1 <i>Red fruit jelly, custard, ice cream</i>	6,50
HEISSE LIEBE Vanille-Eiscreme 1 mit heißen Himbeeren und Sahne <i>vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream</i>	7,20
PALATSCHINKEN Zwei hauchdünne Pfannkuchen gefüllt mit leckerer Konfitüre *** eine köstliche Spezialität unseres österreichischen Küchenchefs <i>pancakes with jam</i>	7,80
MOUSSE AU CHOCOLAT mit frischen Saisonfrüchten <i>mousse au chocolat, fresh fruits</i>	7,80
HEISSE BROMBEEREN mit Vanille-Eiscreme 1, Schlagsahne und Eierlikör <i>Hot blackberries, vanilla ice cream, whipped cream, liqueur</i>	7,50
APFELKÜCHLE mit Zimtucker und Vanillesauce 1 <i>apple fritters, cinnamon-sugar, custard</i>	7,80
COPPA TIRAMISU das originale Eisdessert aus Italien	6,50
GEEISTE CREME CARAMEL <i>frozen cream-caramel</i>	5,90
MOHR IM HEMD <i>chocolate cake, liqueur</i>	7,50
HAUSGEMACHTES EISPARFAIT auf einem Fruchtsaucenspiegel <i>homemade ice-parfait, fruit sauce</i>	7,80
KAISERSCHMARREN mit Zwetschgenröster ,Das Leibgericht von Kaiser Franz Joseph‘ <i>raisin omelet cur up into pieces, stewed plums</i>	12,80
GEDECKTE APFELTORTE warm mit Vanille-Eiscreme 1 und Schlagsahne <i>hot apple tart, vanilla ice cream, whipped cream</i>	4,90
CAMEMBERT GEBACKEN mit Preiselbeeren <i>baked camembert, cranberries</i>	5,80
KÄSE-DESSERTTELLER verschiedene Käsesorten mit Butter und frischem Landbrot <i>different kind of cheese, butter, homemade bread</i>	9,90

Unsere Speisen enthalten folgende Lebensmittelzusatzstoffe 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsmittel
3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 8 – Phosphat, 9 – Süßungsmittel