

Suppen & Vorspeisen

<i>Kartoffel-Lauch-Süppchen</i> mit Crème fraîche	8,00 €
<i>Hummerschaumsuppe</i> mit Chorizo-Churro und Whisky	9,00 €
<i>Bunter Salat mit gerösteten Nüssen</i> wählen Sie zwischen Essig-Öl oder French Dressing	6,00 €
<i>Wildkräuter Blattsalat</i> mit Garnelen im Kartoffelmantel und Avocado	15,00 €
<i>Ziegenkamembert mit Honig gratiniert</i> mit Rote Bete und Grapefruit	15,00 €

Hauptgerichte

<i>Tafelspitz vom Kalb</i> mit Flusskrebse und Apfelperlen an Meerrettichsauce, grünem Spargel und Kartoffeln	24,00 €
<i>Sous vide gegarte Lammhüfte</i> auf scharfer Polentacreme, Bohnen und Tomaten	25,00 €
<i>Filet vom Landschwein</i> an Gorgonzola und Traubenragout mit Kerbel-Fettuccine	21,00 €
<i>Loup de Mer</i> auf Chorizo-Gurken mit getrockneten Tomaten und Safranrisotto	24,50 €
<i>Filet vom Saibling</i> auf pfannengerührten Lauch-Fettuccine in Krustentierbisque	23,50 €
<i>Garnelen-Nudel-Eintopf</i> alles im Topf	20,50 €

Geht immer

<i>Wurstsalat</i>	8,70 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i> mit Käse	9,70 €
<i>Hausgemachte Käsespätzle</i> und Röstzwiebeln	9,80 €
<i>Flammkuchen</i> mit Schinken und Lauch	9,50 €

Bei einem Glas Wein oder Bier verspürt man manchmal die Lust etwas dabei zu "schanbulieren". Nichts Großes.

<i>Portion Salami Milano</i> mit Karpfenäpfel	4,00 €
<i>Mini Quiche</i> mit Feta und Kürbis	6,00 €
<i>Tête de Moine</i> Käse mit Feigensenf	6,20 €
<i>Oder alles auf einem Teller</i> Salami, Mini Quiche, Tête de Moine Käse	14,90 €

Dessert

<i>Gefüllter Bodenseeapfel</i> auf Rotweinsirup und mit Vanilleeis		7,90 €
<i>Möhrengugelhupf</i> mit Orangenkompott und Pistaziensauce		7,90 €
<i>Mousse aus der Toblerone</i> mit Maronen und Hagebutten		7,90 €
<i>Crêpe Suzette</i> mit Orangen, Vanilleeis und mit GrandMarnier an Ihrem Tisch flambiert	pro Person	10,80 €
ab 2 Personen		
<i>Käse</i> Arrangement mit Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot		11,00 €
