

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

BODENSEE - FELCHENFILET frisch geräuchert
mit Sahnemeerrettich ³, gerösteter Toast und Butter
Smoked Lake Constance whitefish, creamed horseradish, toast and butter
Filet de lavaret fumée, raifort à la crème, toast et beurre

EUR 13,40

ROSE VOM NORWEGISCHEN RAUHLACHS
mit schwedischer Senf-Dillsauce, dazu Röstinchen
Reichenauer Salatbouquet

Smoked salmon, mustard sauce, potato cakes, salad
Saumon fumée, sauce moutarde, galettes de pommes, salade

EUR 14,20

CARPACCIO VOM WEIDERIND
mit Balsamicocreme und gehobeltem Parmesan

Beef carpaccio, cream of balsamic vinegar, parmesan
Carpaccio de boeuf, crème de vinaigre balsamique, parmesan

EUR 13,90

Suppen***Consommés***Soups

KRÄFTIGE RINDSBRÜHE mit Kräuterflädle

Clear beef soup with unsweetened pancakes
Consommé de boeuf Célestine

EUR 5,80

KRÄFTIGE RINDSBRÜHE mit Bayerischen Leberspätzle

Clear beef soup with liver quenelles
Consommé de boeuf aux noques de foie

EUR 6,20

RAHMSÜPPCHEN VON SONNENGEREIFTEN TOMATEN
mit Sahnehäubchen und gerösteten Crôutons

Tomato cream soup with whipped cream and croutons
Potage à la tomate avec crème chantilly et croutons

EUR 6,50

 **Knackige Salate***Salad***Salade**

**STREIFEN von geräuchertem BODENSEE-FELCHENFILET
auf einer Salatkomposition an Balsamicodressing**

*Stripes of smoked whitefish with leaf salad and balsamic vinaigrette
Bandes de lavaret fumée, salade verte, balsamique vinaigrette*

EUR 14,50

SALAT „VITAL“

knackige Salatvariation

**mit gebackenen Putenbruststreifen und Champignons
an Thousand-Island Dressing 2,4**

*Mixed salad with baked stripes of turkey and mushrooms
Salade variée avec bandes de suprême de dinde et champignons*

EUR 13,80

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

an Reichenauer Blattsalaten

mariniert in Himbeer-Walnussvinaigrette

*Baked goat cheese with leaf salad and raspberry-walnut vinaigrette
Fromage de chèvre, salade verte, vinaigrette de framboise et noyer*

EUR 13,80

SCHWEIZER WURSTSALAT 2,4

mit Bauernbrot

*Swiss sausage salad with bread
Salade de saucisse suisse avec pain*

EUR 9,40

 **Bodensee-Fischspezialitäten***Poisson du lac***Fish of lake**

**FILET VOM BODENSEE – ZANDER gedünstet
an feiner Dillsauce, dazu Reis**

Fillet of pike-perch with dillsauce and rice

Filet de sandre, sauce à l'aneth et rice

EUR 24,00

**BODENSEE - FISCHTELLER wie der Chef ihn gerne isst
mit Petersilienkartoffeln und Reichenauer Blattsalaten**

Mixed fish-plate with parsley potatoes and leaf salad

Assiette de poissons du lac à la chef avec pommes persillées, salade verte

EUR 28,50

**FEINE FILETS VOM BODENSEE - EGLI in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln**

dazu eine kleine gemischte Salatvariation

Pan-fried fillets of perche with butter with parsley potatoes and mixed salad

Filets de perche sauté à la meunière avec pommes persillées, salade variée

EUR 27,00

**FILET VOM BODENSEE - FELCHEN gebacken
mit Sauce Remoulade 2,9**

dazu eine kleine gemischte Salatvariation

Fillets of baked whitefish with sauce remoulade and mixed salad

Filets de féra frites avec sauce remoulade et salade variée

EUR 21,00

 **Unsere besondere Rarität**

**GANZE BODENSEE - BLAUFELCHE
im Wurzelsud (blau) oder 'Müllerin Art'**

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln

dazu eine kleine gemischte Salatvariation

Whitefish boiled or meunière with parsley potatoes and mixed salad

Féra au bleu ou meunière avec pommes persillées et salade variée

EUR 25,80

 **Schwein***Pork***Porc**

**WIENER SCHNITZEL vom Landschwein
mit knusprigen Pommes frites**

*Breaded pork slice with french fries
Escalope viennoise de porc avec pommes frites*

EUR 12,50

**JÄGERSCHNITZEL
an Rahmchampignons mit hausgemachten schwäbischen Spätzle**

*Escalope of pork chasseur with swabian Spätzle
Escalope de porc chasseur avec Spätzle*

EUR 13,80

 **Rind***Beef***Boeuf**

**ZWIEBELROSTBRATEN vom Rinderrücken
Röstzwiebeln und hausgemachte schwäbische Spätzle**

*Steak with fried onions and swabian Spätzle
Steak à la viennoise aux oignons avec Spätzle*

EUR 21,00

**RUMPSTEAK vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter überbacken
dazu feine Speckböhnchen ^{2, 3} und Röstkartoffeln**

*Rumpsteak with herbal butter, Beans with bacon, roast potatoes
Rumsteck avec haricots verts au lard avec pommes rôties*

EUR 25,00

**GEGRILLTES FILETSTEAK vom Mastochsen auf einem Cognac-Pfeffersaucenspiegel
mit Gemüsepotpourri, Kartoffelkroketten**

*Grilled steak with cognac-pepper sauce, vegetables, potato croquettes
Steak grillé, sauce de cognac et poivre, des légumes et pommes croquettes*

EUR 29,50

**FILETSPITZEN ‚Stroganoff‘
an pikanter Sauerrahmsauce mit Cornichons ⁹, Bandnudeln**

*Beef Stroganoff in sour cream sauce with tagliatelle
Boeuf Stroganoff à la crème aigre avec tagliatelles*

EUR 24,50

 **Kalb***Veau***Veal**

**WIENER SCHNITZEL vom Allgäuer Kalb
mit Waldpreiselbeeren, dazu knusprige Pommes frites**

*Breaded veal slice with french fries
Escalope viennoise de veau avec pommes frites*

EUR 19,80

**CORDON BLEU vom Allgäuer Kalb, mit Schinken und Käse gefüllt
mit einer großen gemischten Salatplatte 2,8**

*Escalope of veal Cordon bleu with mixed salad
Escalope de veau Cordon bleu avec salade variée*

EUR 21,00

**ZÜRICHER RAHMGESCHNETZELTES
mit Champignons, viel frischer Sahne und handgemachten Spätzle**

*Creamed sliced veal with homemade Spätzle
Émince de veau à la crème avec Spätzle*

EUR 24,00

 **Grill- und Pfannenspezialitäten *** Plats grillée*** Grilled dishes**

**PUTENSCHNITZEL ‚Copacabana‘
mit gebackenen Früchten an Currysahne und Reis**

*Turkey escalope with baked fruit, curry sauce and rice
Escalope de dinde avec fruits au four, sauce au curry, riz*

EUR 17,50

GRILLTELLER

**Kleines Rumpsteak, Putenbrust, Schweinerücken und Bratwürstchen
mit Kräuterbutter, zweierlei Saucen, dazu knusprige Pommes frites**

*... with herbal butter, two sauces and french fries
....avec beurre de herbes, des sauce, pommes frites*

EUR 18,50

**ZARTE MEDAILLONS VON RIND UND SCHWEIN
an einer Pilzrahmsauce**

dazu marktfrisches Gemüse und hausgemachte Spätzle

*Medaillons of veal and beef with mushroom cream sauces, vegetables, swabian Spätzle
Medaillons de veau et boeuf avec sauce de champignon, des légumes et Spätzle*

EUR 21,00

 **Vital & Kleinigkeiten***small dishes /vegetarians**

SPINATKNÖDEL

mit frisch geriebenem Parmesan
dazu eine kleine gemischte Salatvariation
Spinach dumpling with fresh parmesan and mixed salad
Quenelle d'epinards avec parmesan et salade variée

EUR 12,80

GEMÜSELAIBCHEN

mit Rahmsauce mit Karotten, Brokkoli, Kartoffelpüree
Croquettes of vegetables, cream sauce, carrots and broccoli, mashed potatoes
Croquettes de légumes, sauce à la crème, des légumes et pommes de terre en purée

EUR 13,00

FLORENTINER RÖSTI

belegt mit Blattspinat und Champignons
mit Allgäuer Bergkäse überbacken
Potato cake with spinach and mushrooms, gratinated with Allgäu cheese
Galette de pommes au gratin, avec d'epinards, champignons

EUR 12,80

GEFÜLLTE PALATSCHINKEN

mit Blattspinat, Champignons und Feta, überbacken mit Sauce Mornay
Pancakes with spinach, mushrooms, cheese and Sauce Mornay
Crêpes avec d'epinard, champignons, fromage et Sauce Mornay

EUR 13,50

GEMÜSEPLATTE ‚Reichenau‘

mit Spiegelei und Petersilienkartoffeln
Plate of vegetables with fried eggs and parsley potatoes
Assiette de légumes avec oeufs sur le plat et pommes persillées

EUR 18,50

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN 4

in Butter mit Champignons und Zwiebeln geschmälzt
dazu eine kleine gemischte Salatvariation
Ravioli filled with meat and spinach, mixed salad
Rissoles de feuilletage avec salade

EUR 13,50

SPAGHETTI BOLOGNESE

*Spaghetti with minced meat sauce *** Spaghetti à la bolonaise*

EUR 13,50

 **Für unseren kleinen Gäste**
for children*pour les enfants**

POMMES FRITES mit Tomatenketchup 2, 4, 9
*French fries with ketchup *** Pommes frites avec ketchup*
EUR 3,50

SPÄTZLE mit Bratensauce
*Swabian Spätzle with sauce *** Spätzle avec sauce*
EUR 4,50

1 PAAR WÜRSTEL mit Pommes frites, Tomatenketchup 2, 4, 8, 9
*Sausages with french fries and ketchup *** Saucisses avec pommes frites et ketchup*
EUR 5,50

SPAGHETTI BOLOGNESE
*Spaghetti with minced meat sauce *** Spaghetti à la bolonaise*
EUR 6,00

WIENERSCHNITZEL mit Pommes frites, Tomatenketchup 2, 4, 9
Breaded pork slice with french fries
Escalope viennoise de porc avec pommes frites
EUR 6,50

RAHMSCHNITZEL mit feinem Gemüse und Spätzle
Pork escalope with creamed sauce, vegetables and swabian Spätzle
Escalope de porc avec des légumes et Spätzle
EUR 7,50

 **Beilagen *** Extras**

GEMISCHTER SALATTeller <i>Mixed salad – salade variée</i>	5,50
REICHENAUER BLATTSALATE <i>Leaf salad – salade verte</i>	4,90
Saisongemüse <i>vegetables - légumes</i>	3,60
Karotten <i>carrots - carottes</i>	3,00
Speckbohnen 2,3 <i>bacon beans -</i>	3,40
Blattspinat <i>leaf spinach -</i>	3,60
Reis <i>rice - riz</i>	3,00
Salzkartoffeln <i>boiled potatoes – pommes nature</i>	3,00
Pommes frites <i>french fries- pommes frites</i>	3,50
Spätzle <i>swabian Spätzle - Spätzle</i>	3,50

Süße Gaumenfreuden *** dessert***sweets

ROTE GRÜTZE aus gemischten Beeren
mit Vanillesauce 1 und einer Kugel Vanilleeis 1

Red fruit jelly, custard, ice cream
Gelée de fruits rouge, sauce vanille, glace à la vanille

EUR 6,50

HEISSE LIEBE

Vanille-Eiscreme 1 mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream
Glacé à la vanille, framboise chaud, crème chantilly

EUR 7,20

PALATSCHINKEN

Zwei hauchdünne Pfannkuchen gefüllt mit leckerer Konfitüre

Pancakes with jam
Crêpes à la confiture

EUR 7,80

APFELKÜCHLE

mit Zimtzucker und Vanillesauce 1

Apple fritters, cinnamon-sugar, custard
Beignets de pommes, sauce vanille

EUR 7,80

Eine köstliche Spezialität unseres Küchenchefs

Hausgemachter KAISERSCHMARREN mit Zwetschgenröster

„Das Leibgericht von Kaiser Franz Joseph“

Omelet cut up into pieces with stewed plums
Omelette aux raisins coupée en morceaux avec compote de quetsches

EUR 13,80

Käseauswahl *** fromage***cheese

INTERNATIONALE KÄSEAUWAHL
verschiedene Käsesorten mit Trauben und Nüssen
und würziger Feigensauce, dazu frisches Landbrot und Butter

Selection of cheeses with grapes and nuts, bread and butter
Assortiment de fromages avec raisin et noix, pain et beurre

EUR 12,50