



## KALTE VORSPEISEN\*\*\*

## APPETIZERS \*\*\*HORS D'OEUVRES

### Duett von geräuchertem Felchenfilet und hausgebeiztem Saibling

Ringelbeten Carpaccio | junge Salatblätter | 15,00

*Smoked Lake Constance whitefish | marinated char | beetroot | leaf salad*

*Filet de lavaret fumée | omble chevalier mariné | betteraves | salade verte*

### Carpaccio vom Weiderind

Rucola | Parmigiano | 16,00

*Beef carpaccio | rocket salad /parmesan cheese*

*Carpaccio de boeuf | salade de roquette | parmesan*

### Bayerische Tapas

Wurstsalat | Leberwurst | Obazda |

Saibling auf Gurkensalat mit Ingwer | Sülze vom Tafelspitz | 12,00

*Bavarian Tapas with sausage salad | liver sausage | cream cheese | marinated char | beef in jelly*

*Tapas avec salade de saucisse | pâte | omble chevalier mariné | boeuf en gelée*



## SUPPEN\*\*\*SOUPS \*\*\*CONSOMMÉS

### Tafelspitzbrühe mit Weißwurststrudel | 6,00

*Clear beef soup with veal sausage strudel*

*Consommé de boeuf Célestine avec strudel aux boudins blancs de veau*

### Karotten-Ingwersüppchen | 6,00

*Carrot soup with ginger*

*Potage Crécy avec gingembre*



## KNACKIGE SALATE\*\*\*SALAD\*\*\*SALADE

### Caesar Salat | 10,00

wahlweise mit gegrillten Streifen von der Hähnchenbrust | 15,00

*Cesars salad | with or without fried stripes of chicken*

*Salade romaine | bandes de poulet grillé*

### Kopfsalat

Italiendressing | Brotwürfel | gehacktes Ei | 9,00

*Lettuce salad | italian dressing | Croutons | egg cubes*

*Salade de laitue | sauce italien | brunoise d'oeuf*



## BODENSEE-FISCHSPEZIALITÄTEN

\*\*\*FISH OF LAKE \*\*\*POISSON DU LAC

### Lachsforelle

Petersilienrisotto | Safranschaum | 24,00

*Salmon trout | parsley risotto | saffron sauce*

*Truite saumonée | Risotto persillées | safran sauce*

### Felchenfilet pochiert

Fenchelgemüse | Paprikasauce | tournierte Kartoffeln | 27,00

*Poached fillet of whitefish | fennel | pepper sauce | potatoes*

*Filets de corégone poché | fenouils | sauce aux poivrons | pommes de terre*

### Zanderfilet gebraten

Ebli-Tomatenragout | Chorizo | Weißweinsauce | 28,00

*Pan-fried fillets of perche | Ragout of tomatoes and pearl barley | Chorizo | white wine sauce*

*Filets de perche sauté à la meunière | Ragoût de tomates et orge perlée | chorizo | sauce de vin blanc*

Unsere Fische kommen ausschließlich aus dem Bodensee  
von unseren Familienfischereien Stohr und Meichle.



## VEGETARIANS\*\*\*VEGETARIANS\*\*\*VÉGÉTARIEN

### Spinatknödel

zerlassene Butter | geriebener Parmesan | gemischte Salatvariation | 15,00

*Spinach dumpling | fresh parmesan | mixed salad*

*Quenelle d'epinards avec parmesan o fromage | salade variée*

### Linsencurry

Frischer Blattspinat | Falaffel | 14,00

*Curry of lentils | spinach | Falaffel*

*Curry de lentilles | avec d'epinards | Falaffel*

### Erbsensisotto

Erbsensprossen | Bergkäse | 16,00

*Risotto of green peas with swiss cheese*

*Risotto aux petits pois avec fromage suisse*



## SCHWEIN\*\*\*PORK\*\*\*PORC

### **Cordon Bleu** vom Landschwein

Schinken - Bergkäsefüllung | Pommes frites | gemischter Salat | 24,00  
*Folded Escalope of pork filled with ham and cheese | french fries | mixed salad*  
*Escalope de porc Cordon bleu | pommes frites | salade*

### **Schweinefilet im Speckmantel**

Rahmchampignons | hausgemachte schwäbische Spätzle | Gemüse der Saison | 23,00  
*Filet of pork with bacon | swabian Spätzle | vegetables*  
*Filet de porc avec de lard | Spätzle | des légumes*



## RIND\*\*\*BEEF\*\*\*BOEUF

### **Zwiebelrostbraten**

Röstzwiebeln | hausgemachte schwäbische Spätzle | gemischter Salat | 28,00  
*Bavarian Rumpsteak with fried onions | swabian Spätzle | mixed salad*  
*Steak à la viennoise aux oignons | Spätzle | salade*

### **Tafelspitz 'Alt-Wiener Art'**

Apfelkren | Blattspinat | Röstkartoffeln | 26,00  
*Boiled beef with horseraddish | leaf spinach | roast potatoes*  
*Boeuf bouilli au raifort | epinards | pommes rôties*

### **Rib-Eye Steak** in Starkbier mariniert

Café de Paris-Butter | Pommes frites | gemischter Salat | 34,00  
*Rib-Eye Steak | herbal butter | french fries | mixed salad*  
*Rib-Eye Steak café de paris | pommes frites | salade*

### **Ochsenbäckle** geschmort in Rotweinjus

Sellerie-Honigpüree | römische Griesnocken | 27,00  
*Beef cheeks | mashed potatoes with celery | semolina dumplings*  
*Bajoues de boeuf | pommes mousseline avec Céleris | quenelles de semoule*



## SÜßE GAUMENFREUDEN\*\*\*SWEETS \*\*\* DESSERT

**Crème brûlée** von Zirtonengras | 8,00

*Crème brûlée / Crème brûlée*

**Topfenknödel**

mit Früchten der Saison | 9,00

*Cheese dumplings with fruit / Boulettes au fromage blanc avec fruits*

**Hausgemachter Kaiserschmarren** mit Zwetschgenröster

„Das Leibgericht von Kaiser Franz Joseph“ | 14,00

*Thick Omelet (Austrian Style) cut to pieces | plum compote*

*Omelette aux raisins coupée en morceaux | compote de quetsches*



## KÄSEAUSWAHL\*\*\*CHEESE \*\*\* FROMAGE

**Bregenzerwälder Käseauswahl**

verschiedene erlesene Käsesorten

Trauben | kandierte Walnüsse | Feigensenfsauce | Landbrot und Butter | 13,00

*Selection of cheese with grapes and nuts | bread and butter*

*Assortiment de fromages | raisin et noix | pain et beurre*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2011 | PAYER EISWEIN

Cuvée Grüner Veltliner/Welschriesling

Prädikatsweingut Payer /Apetlon Burgenland

*Eleganter Dessertwein | mittelsüß | fruchtig | Aprikosen und kandierter Apfel*

*leichte Note von altem Sherry*

Glas 5 cl 5,40 | Flasche 0,375 l 35,00