



KALTE & WARMER VORSPEISEN*** APPETIZERS ***HORS D'OEUVRES

ROTE BEETE MOUSSE

mit Meerrettich und Tartar von Räucherforelle und Thunfisch
Wasabi und Krabbenchips | 16,80

*Beetroot mousse with horseradish and raw minced smoked trout and tuna with wasabi and krupuk
Mousse au betteraves et tartar de truite fumée et thon, wasabi et krupuk*

LACHSTARTAR

mit Honig-Limetten Dressing | 15,90

*Raw minced salmon with honey and lime dressing
Tartar de saumon avec vinaigrette miel et citron vert*

CARPACCIO VOM ALLGÄUER WEIDERIND

mit Burrata | 17,90

*Beef carpaccio with mozzarella cheese
Carpaccio de boeuf avec mozzarella*

WARMER ZIEGENKÄSE

auf Tomaten mit Rucolapesto | 14,90

*Warm goat cheese with tomatoes and rocket pesto
Fromage de chèvre tiède ,tomates, pesto de roquette*



VEGETARISCHE PFANNKUCHEN-ROULADEN

mit Bulgur, Feta und Paprika, dazu frisches Brioche | 13,50

*Vegetarian pancake rolls with bulgur, feta cheese and bell peppers, brioche
Roulades de crêpes végétariennes au boulgour, feta et poivrons, brioche*



SUPPEN***SOUPS ***CONSOMMÉS

SOMMERLICHE TOMATENCREMESUPPE

mit Schmand und Schnittlauch | 7,10

*Tomato cream soup with cream and chives
Velouté de tomates à la crème avec ciboulette*



BOUILLABAISE VON BODENSEEFISCHEN

mit Rouille und Weißbrot | 9,50

*Lake constance fish soup with rouille and bread
Bouillabaise avec rouille et baguette*

MISO-SUPPE

mit Tofu und Gemüse | 7,50

*Miso soup with tofu and vegetables
Soupe miso au tofu et légumes*



RINDERKRAFTBRÜHE

mit Leberknödel | 6,80

*Beef consommé with liver dumplings
Consommé de boeuf aux boulettes de foie*



KNACKIGE SALATE***SALAD***SALADE

CAESAR SALAT

mit gebratener Hähnchenbrust und gehobeltem Parmesan | 15,80

Cesars salad with fried chicken breast, Parmesan
Salade César avec poitrine de poulet frite, Parmesan

VARIATION FRISCHER SOMMERSALATE

mit gebratenem Felchenfilet | 15,40

Mixed salad with fried lake constance white fish
Salade de saison avec lavaret rôti

BUNTE BLATTSALATE

mit Hausdressing | 6,80

Green salad
Salade verte



GEMISCHTER SALAT

mit Hausdressing | 6,80

Mixed salad
Salade mêlée



VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARIANSVÉGÉTARIEN

SPINAT-RISOTTO

mit Edelpilzen | 17,50

Spinach risotto with mushrooms
Risotto aux épinards et champignons

SÜßKARTOFFELCURRY

mit Kokos-Erdnusssauce und Basmatireis | 16,90

Sweet potato curry with coconut peanut sauce and basmati rice
Curry de patates douces avec sauces coco et arachide et riz basmati



FALAFEL MIT COUSCOUS

auf Grillgemüse | 15,90

Falafel with couscous and grilled vegetables
Falafel au couscous et légumes grillés





FISCHSPEZIALITÄTEN AUS SEE UND MEER ***FISH ***POISSON

EGLIFILETS IN MANDELBUTTER GEBRATEN

mit Salzkartoffeln und einem gemischten Salat | 28,80

Perch fillet fried in almond butter, potatoes and mixed salad

Filet de perche poêlé au beurre d'amande avec pommes de terre et salade mêlée

ZANDERFILET AUF RAHMWIRSING

dazu Salzkartoffeln | 29,20

Pikeperch fillet on cream cabbage with potatoes

Filet de sandre sur saucisson à la crème avec pommes de terre

BODENSEE-FELCHENFILET, GEBRATEN

auf Ratatouillegemüse mit Basmatireis | 28,50

Lake constance white fish with Ratatouille and basmati rice

Lavaret rôti avec Ratatouille et riz basmati

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



ITALIENISCHE PASTA ***ITALIAN PASTA***PÂTES ITALIENNES

ITALIENISCHE PASTA MIT GRILLGEMÜSE

mit Auberginenpesto | 14,80

Italian pasta with grilled vegetables and eggplant pesto

Pâtes italiennes aux légumes grillés et pesto d'aubergines



VOLLKORNSPAGHETTI MIT KÄSE-SPINATSAUCE

mit gerösteten Pinienkernen | 13,50

Whole wheat spaghetti with cheese and spinach sauce with roasted pine nuts

Spaghetti de blé entier au fromage et sauce aux épinards avec pignons de pin grillés



LINGUINE MIT RÄUCHERLACHS UND SPINAT

mit Meerrettich-Frischkäsesauce | 21,80

Linguine with smoked salmon and spinach with horseradish cream cheese sauce

Linguine avec saumon fumé et épinards avec sauce au raifort



FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHESPLATS DE VIANDE

GESOTTENER TAFELSPITZ MIT KREN

mit Spinat und Bratkartoffeln | 25,80

*Prime boiled beef with horseradish with spinach and roast potatoes
Boeuf bouilli au raifort avec épinards et pommes de terre sautées*

BOEUF BOURGUIGNON

mit Steinpilzen und Perlzwiebeln, Salzkartoffeln | 27,90

*Boeuf Bourguignon with porcini mushrooms and pearl onion, potatoes
Boeuf Bourguignon aux cèpes et oignons perlés*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Kartoffel-Gurkensalat | 29,80

*Breaded veal slice with potato cucumber salad
Escalope viennoise avec salade de pommes de terre au concombre*

DRY AGED RIBEYE STEAK (250 g) | 25,00

DRY AGED ENTRECÔTE (200 g) | 23,00

RUMPSTEAK (200 g) | 22,00

LAMM KRONE (150 g) | 22,00

Bitte wählen Sie Ihre Wunschbeilagen zum Steak:

Großer Salatteller mit Hausdressing | 6,80

Mixed salad / Salade mêlée

Grillgemüse | 4,50

Grilled vegetables / Légumes grillés

Grüne Prinzessbohnen | 4,50

Green beans / haricots verts

Süßkartoffel-Fries | 4,00

Sweet potato fries / patates douces frites

Pommes frites | 3,80

Fries / Pommes frites

Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln | 4,90

Roast potatoes / pommes rôti

Aioli | 3,00

Garlic sauce / sauce à l'ail

Tomatensalsa | 3,00

Tomato salsa / sauce de tomates

Pfeffersauce | 3,00

Pepper sauce / sauce au poivre



FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE
FOR CHILDREN***POUR LES ENFANTS



POMMES FRITES mit Tomatenketchup | 4,50

*French fries with ketchup
Pommes frites avec ketchup*

VOLLKORNSPAGHETTI mit Tomatensauce | 6,50

*Spaghetti with tomato sauce
Spaghetti avec sauce au tomates*



KINDERSCHNITZEL MIT RAHMSAUCE mit Reis und Gemüse | 7,20

*Small escalope with rice and vegetable
Escalope , riz et légumes*

REIBEKUCHEN mit Apfelmus | 5,90

*Potato fritters with apple sauce
Galettes de pommes avec compote de pommes*



HÄHNCHEN-NUGGETS | Pommes | Tomatenketchup | 6,80

*chicken nuggets with french fries
Pépites de poulet | pommes frites*



SÜßE GAUMENFREUDEN***SWEETS *** DESSERT

SOMMERLICHE CRÈME BRÛLÉE

mit Maracuja | 9,50

Crème brûlée with passion fruit
Crème brûlée avec fruit de la passion

TIRAMISU

Ein italienischer Klassiker | 8,50

Tiramisu / Tiramisù

KAFFEE-PANNA COTTA

Pinienkern-Karamellsauce | 9,80

Coffee panna cotta with pine nut caramel sauce
Panna cotta à la café avec sauce caramel et pignons de pin

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit frischen Früchten garniert | 12,80

Chocolat mousse with fresh fruit
Mousse au chocolat avec des fruits

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN mit Zwetschgenröster

„Das Leibgericht von Kaiser Franz Joseph“ | **für 2 Personen** | 16,00

Pancake (Austrian Style) cut to pieces | plum compote
Omelette sucr aux raisins sec (coupée en morceaux) | compote de quetsches



KÄSEAUSWAHL***CHEESE *** FROMAGE

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL

verschiedene erlesene Käsesorten

Trauben | kandierte Walnüsse | Feigensenfsauce | Landbrot und Butter | 15,80

Fine selection of cheese with grapes and nuts | bread and butter
Assoriment 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