

VORSPEISEN

Beilagensalat	6,00
Ziegenfrischkäseterrine Salatbukett Kürbischutney	10,50
Tapas Variation 	11,90
- Albondigas - Pimentos - Datteln im Speckmantel	
Gebratene Jakobsmuscheln 	15,50
Pak Choi Safranschaum	

VEGAN & VEGETARISCH

Ribollita (Italien)  	14,50
Aromatisch pikanter Gemüseintopf	
Tellerrösti	16,50
Gebratene Pfifferlinge Gemüse gratiniert mit Feta	

Alle Lebensmittel beziehen wir, soweit möglich, von der Marke „LandZunge“.

Das Gütesiegel steht für das Beste aus Allgäu-Oberschwaben. Zum Beispiel zartes Schweinefleisch oder feines Fleisch vom Weiderind, schmackhaftes Gemüse von hier bis hin zum würzigen Käse aus dem Allgäu.



Bei Umbestellungen berechnen wir 1,50€ Aufpreis. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

SUPPEN

Kokos-Kürbis-Suppe 	6,90
Karamellisierte Kürbiskerne	
Französische Zwiebelsuppe 	7,50
Blätterteig-Grissini	



GERNE AUCH FÜR ZWISCHENDURCH

Große Salatplatte	15,50
Gebratene Pfifferlinge Zwiebel- Speck Vinaigrette	
Schweizer Wurstsalat 	10,50
Lyoner Emmentaler Essiggurken Zwiebeln	
Zusätzlich Bratkartoffeln	4,00

KINDERKARTE

Tagliarini mit Tomatensauce	6,50
Parmesan	
Spätzle mit Soße „Handvoll“	2,50
Spätzle mit Soße „Tellervoll“	4,50
Pommes Frites	4,50
Paniertes Schweineschnitzel	9,00
Pommes frites	

HAUPTGÄNGE

Involtini vom Kalb   19,80
mit Aprikosenfüllung

Ratatouille | Spinatnudeln

Geschnetzeltes vom  19,80
Schwein "Züricher Art"

Rahmsauce | Gemüsebukett |
hausgemachte Rösti

Französische Entenbrust 24,50

Cremige Polenta | glasierte Karotten 


Steak vom Weiderind  28,50

Olivenkräuterkruste |
gebratene Zuckerschoten |
Herzoginkartoffeln | Rotweinjus

Schnitzel "Jäger Art"  20,50

Pfifferlingrahm | Gemüsebukett |
hausgemachte Spätzle

3 GANG MENÜ

Hummus 
Gegrilltes Gemüse

Involtini vom Kalb
mit Aprikosenfüllung

Ratatouille | Spinatnudeln

Churros
Birnenragout | grünes Apfelsorbet

32,00

FISCHGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet 18,50

Speck | getrocknete Tomaten |
Kartoffelspalten

Pochiertes Schollenfilet 22,50

Café de Paris Sauce | Wurzelgemüse |
Kräuterkartoffeln

DESSERTS

Hausgemachte
Schokoladentarte 9,20

Walnusseis | Sahne

Crème Caramel  9,50

Rotwein-Feigen

Churros  8,50

Birnenragout | grünes Apfelsorbet

Espresso mit Vanilleeis 3,90

Kugel Milchspeiseeis
von der Eismanufaktur Isny 1,80

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss

Kugel Sorbet 2,00

Mango | Zitrone |
Himbeere | Grüner Apfel

Legende:

 Gericht der Genießerwochen

 Veganes Gericht

ALLERGENE

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben wir Ihnen eine Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.