

Genussmomente

Saison 2026

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, eine Veranstaltung oder private Feier in einem unserer Häuser auszurichten.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Umsetzung und stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Schon jetzt wünschen wir Ihnen eine wunderbare Zeit am Bodensee.

Vorspeisen

Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing

Unser Vitello Tonnato von der rosa gebratenen Kalbshüfte
mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareilles-Kapern und Taggiasca-Oliven

Rose vom Ikarimi Premium Rauchlachs
mit marinierten Berglinsen, Thai-Mango und Himbeer-Meersalz

Vorarlberger Seesaiblingsfilet aus dem Buchenrauch
mit Wurzelgemüse und Meerrettich

Cremiger Büffel-Mozzarella
mit bunten Gartentomaten, Lindauer Bio Kresse und 10-jährigem Balsamico

Suppen

Gelbe Currysuppe mit frischem Ingwer und feinem Gemüse

Max II Suppe - Kraftbrühe vom Allgäuer Kalbstafelspitz mit hausgemachtem
Grießnockerl feinem Gemüse, goldgelber Zwiebelschmelze und Tafelspitz

Essenz von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten

Fischgerichte

Gnocchetti Sardi mit Argentinischen Rotgarnelen
Tomaten, Knoblauch und Taggiasca-Oliven

Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang
mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln

Gebratenes Seesaiblingsfilet
mit Champagner, Berglinsen und Salzkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet
mit Risoni-Risotto, grünem Spargel und Kräuteröl

Fleischgerichte

Saftig gebratene Maispouardenbrust
mit cremiger Fregola Sarda, Peperonata und Jus

Am Stück gebratenes Filet vom Black-Angus-Rind
mit Kartoffelgratin, Ratatouille und Rotweinsauce

Zweierlei vom Black-Angus-Rind
[geschmorte Backe und gebratene Tournedos]
mit cremiger Bramata, grünem Spargel und Rotweinsauce

Desserts

Mousse von der Valrhona-Edelschokolade
mit exotischen Früchten

Hausgemachte Topfenknödel mit Waldbeeren

Parfait von Tahiti-Vanille und Waldhimbeergeist
mit Himbeeren und warmer Himbeersauce

Crème brûlée
mit weißer Schokolade und Mangosorbet

Haben Sie bereits das Passende gefunden?

Gerne kreieren wir für Sie ein individuell auf Ihre Wünsche
abgestimmtes Menü.

Unser Küchenteam rund um Küchenchef Herrn Sebastian Fink
sowie unser Serviceteam freuen sich darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Stolze
und alle die Sie betreuen