

<u>Zum Aperitif Aperitif bite</u>		€
Unsere selbst eingelegten gemischten Oliven 		9,90
mit knusprigem Wurzelbrot		
House-pickled mixed olives with crispy root bread		
<u>Vorspeisen Appetizers</u>		€
Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing   	12,60	
Leaf salads from Lake Constance with our house dressing		
Cremiger Büffel-Mozzarella mit bunten Gartentomaten, 	21,50	
Lindauer Bio-Kresse und 10-jährigem Balsamico		
Creamy buffalo mozzarella with garden tomatoes		
Lindau organic cress and 10-year-old balsamic vinegar		
Unser Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbfleisch 	23,00	
mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareille-Kapern		
und Taggiasca-Oliven		
Vitello tonnato with tender roasted veal		
tuna mousse, arugula, nonpareil capers and Taggiasca-olives		
Unser Carne Salada	23,00	
mit roh marinierten Tranchen von der Rinderhüfte, Grana		
Padano, Pinienkernen, Lindauer Bio-Kresse		
und 10-jährigem Balsamico		
Our Carne Salada with raw marinated slices of beef rump, Grana		
Padano, pine nuts, Lindau organic cress		
and 10-year-old balsamic vinegar		
<u>Suppen Soups</u>		€
Cremesuppe vom Lindauer Hokkaidokürbis 	9,50	
mit Curry und Ingwer		
Lindau Hokkaido Pumpkin Soup with curry, ginger		
Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten  	9,50	
Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes		
Unsere Festtagssuppe mit Maultasche, Grießnockerl,	10,50	
Kalbstafelspitz, Gemüse und Zwiebelschmelze		
Traditional Festive Soup with Swabian Ravioli, semolina dumplings,		
veal boiled beef, vegetables and caramelized onions		



glutenfrei | gluten-free



vegan | vegan



laktosefrei | lactose-free

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests, in case you are affected by allergies, please do not hesitate to contact our service staff.

Our separate allergenic list informs you about the ingredients of our dishes which may cause an allergic reaction.

Pasta, vegetarische & vegane Gerichte

Pasta, vegetarian & vegan dishes	€
Penne all'Arrabbiata mit Basilikumpesto und Grana Padano Käse [pikant] Penne all'Arrabbiata with basil pesto and Grana Padano [spicy]	17,90
Hartweizen-Spaghetti Mezzanotte   mit Paprika, Pinienkernen und Nonpareille-Kapern [leicht pikant] Durum wheat spaghetti Mezzanotte with peppers, pine nuts and nonpareil capers [mildly spicy]	19,90
Unsere veganen Ravioli, gefüllt mit Auberginen und Tomaten,  mit geschmortem Lindauer Hokkaidokürbis Our vegan ravioli, filled with eggplant and tomatoes; with braised Lindau Hokkaido squash	24,00
Hausgemachte Käsespätzle mit den besten Käsen aus Vorarlberg und Röstzwiebeln ... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat Homemade cheese Spätzle with selected cheeses from Vorarlberg and fried onions ... recommended with a small side salad	22,00
	8,60

Fischgerichte | Fish dishes

	€
Gnocchetti Sardi mit Argentinischen Rotgarnelen Tomaten, Knoblauch und Taggiasca-Oliven Gnocchetti Sardi with Argentinian red prawns tomatoes, garlic and Taggiasca-olives	37,50
Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln Pan-fried whitefish fillets with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes Kleine Portion small portion	37,50
	31,00
Gebratene Bodensee-Rotaugenfilets vom Fischer Kaulitzki Wasserburg mit Champagner, Edamame und Kartoffelperlen Pan-fried Lake Constance roach fillets from Fischer Kaulitzki Wasserburg with champagne, edamame and potato pearls	32,00
Gebratenes Zanderfilet mit Risoni-Risotto, grünem Spargel und Kräuteröl Pan-fried pike-perch fillet with Risoni risotto, green asparagus and herbal oil	38,00
Gebratenes See-Saiblingsfilet mit Wirsing und Salzkartoffeln Pan-Fried Char Fillet with Savoy cabbage and boiled potatoes	39,00

Fleischgerichte Meat dishes	€
Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze ... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat Homemade Swabian ravioli with bacon and caramelized onions ... recommended with a small side salad	22,00 8,60
Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln Slow-cooked veal from Allgäu with horseradish sauce, root vegetables and parsley potatoes	35,50
In Rotwein geschmorte Rinderroulade mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle Beef roulade braised in red wine with carrots and homemade Spätzle	36,50
Geschnetztes Filet vom Allgäuer Weidekalb   mit Teriyakisauce, Sprossengemüse und Basmatireis Sliced fillet of veal from Allgäu with Teriyaki sauce, vegetable sprouts and basmati rice	39,50
In Rotwein geschmortes Ragout vom Allgäuer Hirschkalb mit Kartoffelgnocchi, Waldpilzen und hausgemachten Preiselbeeren Allgäu venison ragout braised in red wine with potato gnocchi, wild mushrooms and homemade cranberries	38,00
Zweierlei vom Black-Angus-Rind [geschmorte Backe und gebratene Tournedos] mit Rotweinsauce, cremiger Bramata und grünem Spargel Duo of Black Angus beef [braised cheek and seared tournedos] with red wine sauce, creamy bramata and green asparagus	48,00

Käse Cheese	€
Auswahl von Allgäuer und Vorarlberger Hartkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf Selection of Allgäu and Vorarlberg hard cheeses with homemade fruit bread and fig mustard	19,90
Desserts	€
Mousse von der Valrhona-Edelschokolade  mit exotischen Früchten Valrhona chocolate mousse with exotic fruits	12,80
Heiße Liebe Parfait von Tahiti-Vanille und Waldhimbeergeist mit Himbeeren und warmer Himbeersauce Tahitian vanilla parfait with wild raspberry liqueur raspberries and warm raspberry sauce	14,80
Crème brûlée  mit weißer Schokolade und Mangosorbet Crème brûlée with white chocolate and mango sorbet	13,80
Unsere Topfenknödel mit Butterbröseln und Lindauer Zwetschgen Our Quark Dumplings with Lindau plums and buttery breadcrumbs	14,80