

Vorspeisen | Appetizer €

Bunte Bodensee-Zupfsalate mit unserem Hausdressing  12,20
 Leaf salads from Lake Constance with our house dressing

Mediterraner Gemüsesalat    19,90
 mit gerösteten Pinienkernen und Rucola
 Mediterranean vegetable salad with roasted pine nuts and arugula

Cremiger Büffel-Mozzarella  21,50
 mit bunten Gartentomaten, Lindauer Bio Kresse und 10-jährigem Balsamico
 Creamy buffalo mozzarella
 with garden tomatoes, organic cress from "Lindau" and 10-year-old balsamic vinegar

 Unser "Vitello Tonnato" vom rosa gebratenen Kalbfleisch  23,00
 mit Thunfischcreme, Rucola, Nonpareilles-Kapern und Taggiasca-Oliven
 Our "Vitello Tonnato" of pink roasted veal with tuna creme,
 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

Suppen | Soups €

Gelbe Currysuppe mit Ingwer, feinem Gemüse und Sesam  9,50
 Yellow curry soup with ginger, fine vegetables and sesame seeds

 Suppe von sonnengereiften sizilianischen Strauchtomaten   9,50
 Soup of Sicilian sun-ripened tomatoes

 Unsere Maultaschensuppe 10,50
 mit goldgelber Zwiebelschmelze und feinem Gemüse
 Our soup with Swabian ravioli, brown melt onions and fine vegetables

 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 personal. 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 17,90

mit Basilikumpesto und Grana Padano Käse [pikant]

Penne all'Arrabbiata, basil pesto, Grana Padano cheese [spicy]

Hartweizen-Spaghetti „Mezzanotte“   19,90

mit Paprika, Pinienkernen und Nonpareilles-Kapern

Spaghetti of durum wheat “Mezzanotte”

Peppers, pine nuts and Nonpareilles-capers

Geschmorte Süßkartoffel    21,50

mit Paprika, Cashew-Schmand und Rucola

Braised sweet potato with pepper, cashew sour cream and arugula



Hausgemachte Käsespätzle 22,00

mit den besten Käsen aus Vorarlberg und Röstzwiebeln

... dazu empfehlen wir einen kleinen Blattsalat

8,50

Homemade cheese “Spätzle”

with the best cheeses from the “Vorarlberg” and fried onions

... we recommend a small leaf salad

Fischgerichte | Fish dishes €

Castellane mit Argentinischen Rotgarnelen 36,50

Knoblauch und Taggiasca-Oliven

Castellane with Argentinian red shrimps, garlic and Taggiasca-olives



Gebratenes Felchenfilet aus Wildfang 37,50

mit italienischem Gemüse, ligurischem Olivenöl und Salzkartoffeln

Roasted fillets of whitefish with Italian vegetables, Ligurian olive oil and boiled potatoes

Kleine Portion | small portion 31,00

Junges gebratenes Wolfsbarschfilet 38,50

mit Champagner, Edamame und Kartoffelperlen

Fried fillet from the young sea bass with champagne, edamame and potato pearls

Gebratenes Zanderfilet mit Selleriepüree und wildem Brokkoli 39,50

Fried pike-perch fillet with celery puree and wild broccoli



Unsere **K**lassiker
Our classics

<u>Fleischgerichte Meat dishes</u>		€
Hausgemachte Maultaschen mit Speck-Zwiebel-Schmelze		22,00
... dazu empfehlen wir einen kleinen Beilagensalat		8,50
Homemade Swabian ravioli with a bacon-onion-melt		
... we recommend a small side salad		
	Gekochter Tafelspitz vom Allgäuer Weidekalb	34,00
	mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	
	Prime-boiled veal from the "Allgäu" with horseradish sauce, root vegetables	
	and parsley potatoes	
	In Rotwein geschmorte Rinderroulade	34,50
	mit Karottengemüse und hausgemachten Spätzle	
	Beef roulade braised in red wine, with carrots and homemade "Spätzle"	
	Geschnetzeltes Filet vom Allgäuer Weidekalb  	39,50
	mit Teriyakisauce, Sprossengemüse und Basmatireis	
	Sliced fillet of veal from "Allgäu" with Teriyaki sauce, sprouted vegetables and basmati rice	
	Zweierlei vom Black-Angus Rind	48,00
	[geschmorte Backe und gebratene Tournedos]	
	mit Rotweinsauce, cremiger Bramata und grünem Spargel	
	Two types of Black Angus beef - braised cheek and fried tournedos -	
	with red wine sauce, creamy bramata and green asparagus	

<u>Käse Cheese</u>	€
----------------------	---

Auswahl von Allgäuer und Vorarlberger Hartkäsen mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf Selection of “Allgäu” and “Vorarlberg” hard cheeses with homemade fruit bread and fig mustard	19,90
---	-------

<u>Desserts</u>	€
-----------------	---



Mousse von der Valrhona-Edelschokolade  mit exotischen Früchten Mousse of “Valrhona” chocolate with exotic fruits	12,80
--	-------

Hausgemachtes Parfait von Pistazien mit eingelegten Sauerkirschen und Nougat-Mousse Homemade pistachio parfait with pickled sour cherries and nougat mousse	14,50
---	-------

Tiramisu von Himbeere und Schokolade mit hausgemachtem Limetten-Sorbet Raspberry and chocolate tiramisu with homemade lime sorbet	13,00
---	-------



Unsere **K**lassiker
 Our classics