



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Gebeizte Seeforelle im Spinatflädle
an rotem Mangoldsalat
12,80

Hausgemachte Focaccia
mit getrockneten Tomaten, Rucola und schwarzen Oliven
serviert mit Bärlauchcreme
11,50

Wildschweinschinken aus dem Wacholderrauch
mit Spargelsalat in Erdbeervinaigrette
12,90

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
in feinwürzigem Joghurtdressing
5,20

Bunte Blattsalate
mit ligurischem Balsamico-Olivenöldressing
5,50

Bunter Frühlingssalat
mit Maracujadressing, Rucola, Sprossen, Spargel
und gebackenem bayerischen Landhähnchen
13,90

Salat "Kretzergrund"
Marktfrische Blattsalate in Himbeerdressing
mit über Buchenholz geräucherten Seefischen
13,90



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
mit gebackenen Kressekräpfen
4,90

Crèmesuppe von der lila Trüffelkartoffel
mit Honigblütenstängel
6,20

Unsere Version des kalifornischen Klassikers "Cioppino"
mit Bodenseefischen und Meeresfrüchten
Stangensellerie, Lauch und Kirschtomaten
10,80

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Grüner und weißer Spargel im Kräuternudelblatt
mit Rieslingsauce und Grana Padano
als Vorspeise 12,90 als Hauptgang 18,90

Felchenfilet vom Bodensee
auf Spargelragout mit Sojabohnen
dazu schwarze Nudeln
15,50

Teriyaki Hähnchen mit wildem Brokkoli
jungen Karotten, Sesam und Jasminreis
14,80



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet in Jungzwiebelsauce
mit Spargel und Paprikarisotto
21,80

Wallerfilet an sämiger Hummerbittersauce
mit Frühlingsgemüse und Balsamicokartoffeln
19,90

Kretzer- und Doradenfilet auf mediterraner Gemüsesauce
serviert mit Zuckererbsenschoten und Bandnudeln
21,50

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions in einer Mangold-Pinienkruste
mit buntem Frühlingsgemüse und Spätzle
19,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
20,50

Rumpsteak vom Dry Aged Beef mit Bärlauch-Pfefferbutter
dazu gegrillte Zucchini und Schupfnudeln
21,90

Navarin vom Weidelamm in Rotwein-Tomatensauce
mit Erbsen, Spargel und Schalotten
serviert mit Rosmarinkartoffeln
19,80



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Zart schmelzendes Parfait von Erdbeeren und Wälderschokolade	8,90
Mousse von der Tonkabohne mit geliertem Rhabarber	9,20
Mango-Limonen Cupcake und cremiges Joghurt-Minzeis	8,80
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	7,50
Erlesene Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	8,90

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Focaccia ist ein ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen mit Olivenöl, Salz und weiteren Zutaten belegt wird. Die Ursprünge der Focaccia gehen bis in die Antike zurück.

Cioppino ist ein Gericht aus der italo-amerikanischen Küche und hat seinen Ursprung bei italienischen Einwanderern in San Francisco. Am ehesten kann man Cioppino mit einer provenzalischen Bouillabaisse vergleichen.

Als **Navarin** bezeichnet man in Frankreich ein Ragout aus Schaf- oder Lammfleisch.

Teriyaki (jap.: teri "Glanz" und yaku "schmoren") ist eine Zubereitungsart in der japanischen Küche, bei der Fisch, Fleisch oder Gemüse mit Teriyaki-Sauce mariniert und gebraten werden. Die klassische Teriyaki-Sauce besteht zu gleichen Teilen aus Sojasauce, Sake und Zucker.

Wälderschokolade - Eine Spezialität der Sennerei Hittisau aus dem Bregenzerwald. Nachdem die Molke vom Zieger getrennt wurde, besteht sie überwiegend aus Milchzucker. Die Molke wird solange weiter eingekocht bis schließlich eine Art Karamell übrigbleibt, das Sig genannt wird. Er wird auch als Schokoladenersatz zum Naschen verwendet. Deshalb wird der Sig gerne als Wälderschokolade bezeichnet.

Tonkabohne - Die getrockneten, schwarzen Samen des Sarrapiabaums werden als "Tonkabohnen" bezeichnet. Sie haben einen intensiven, vanilleähnlichen Geschmack und werden nur sehr sparsam dosiert. Tonkabohnen werden am besten mit einer Muskatbeere abgerieben und mit Milch oder Sahne aufgekocht.