



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Gebeizte Seeforelle im Spinatflädle
roter Mangoldsalat
12,80

Hausgemachte Focaccia
getrocknete Strauchtomaten | Rucola
schwarze Oliven | Paprika-Mascarponecrème
10,90

Wildschweinschinken aus dem Wacholderrauch
Pfefferlingssalat | Sauerkirschdressing
12,80

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing
5,20

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing
5,50

Sommerliche Blattsalate
Maracujadressing | Rucola | Sprossen
Radieschen | gebratene Putenbruststreifen
13,90

Salat "Kretzergrund"
marktfrische Blattsalate | Heidelbeerdressing
über Buchenholz geräucherte Seefische
13,90



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
gebackene Thymian-Parmesannocken
4,90

Geeiste Nektarinen-Gazpacho
Ingwer | Sesamstängel
6,20

Unsere Version der kalifornischen Fischsuppe "Cioppino"
Bodenseefische | Meeresfrüchte
Stangensellerie | Lauch | Kirschtomaten
10,80

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Safrannudeln | Pfifferlinge
mediterranes Gemüse | Grana Padano
als Vorspeise 11,80 als Hauptgang 17,80

Felchenfilet vom Bodensee | Steckrübensauce
Sojabohnen | schwarze Nudeln
15,50

Teriyaki Hähnchen | wilder Brokkoli
junge Karotten | Sesam | Jasminreis
14,80



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Mango-Limonensauce
Zuckererbsenschoten | Tomatenrisotto
21,80

Wallerfilet | Hummerbuttersauce
Sommergemüse | Balsamicokartoffeln
19,90

Kretzer- und Doradenfilet | gelbe Paprikasauce
Lauchgemüse | Bandnudeln
21,50

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Pfifferlingsrahmsauce
buntes Schmorgemüse | Spätzle
19,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
20,50

Rumpsteak vom Dry Aged Beef | Orangen-Chilibutter
gegrillte Zucchini | Schupfnudeln
21,90

Navarin vom Weidelamm | Rotwein-Tomatensauce
Erbsen | Mais | Schalotten | Rosmarinkartoffeln
18,80



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Parfait von Himbeeren und Wälderschokolade	8,90
Mousse von der dunklen Callebautschokolade eingelegte Kirschen	9,20
Mango-Limonen Cupcake cremiges Joghurt-Minzeis	8,80
Café Gourmand Ein Espresso mit kleinen Leckereien	7,50
Erlesene Käsespezialitäten Trauben Nüsse	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.

Callebaut wurde 1850 von Eugen Callebaut als Brauerei im belgischen Wieze gegründet. Sein Enkel Octaaf Callebaut begann dann 1911 mit der Herstellung von Kuvertüre. Callebaut ist heute ein bedeutender Hersteller von Schokolade für Chocolatiers auf der ganzen Welt.