



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Geräucherte Saiblingsterrine
Feldsalat | Kürbiskernöldressing | Balsamicoschalotten

12

In Kaffee gebeiztes Rinderfilet
lila Blumenkohlcreme | Kressbronner Birnenrelish

14

Gänsesalat | Zirben-Honigdressing
eingelegtes Rübengemüse | Korianderpesto

13

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing

5

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing

5

Bunter Herbstsalat
Preiselbeer-Ingwerdressing | Rucola
Sprossen | gebratene Putenbruststreifen

13

Salat "Kretzergrund"
marktfrische Blattsalate | Orangendressing | Feigen
über Buchenholz geräucherte Seefische

13



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
mit Kräuterflädle

5

Maronicremesuppe
gebackene Blaukraut-Teigtasche

7

Rote Thai Curry Fischsuppe
Bodenseefische | Meeresfische | Garnelen
asiatische Nudeln | Gemüse

11

WARME VORSPEISEN MIT CHARME

Muskatkürbis Linguini
Ziegenkäse | Fenchel | Granatapfel-Honigsirup

als Vorspeise 12 als Hauptgang 18

Bachforellenfilet | Jakobsmuschel
Caponata | Süßkartoffel

15

Hirsch Saltimbocca
Wacholdersauce | Walnuss-Blaukraut
Schupfnudeln

15



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Bodensee Felchenfilet | Makrelenfilet
Limonenbuttersauce | Zuckermais | Salbei-Birnenrisotto
23

Zanderfilet | Kürbiskernsauerrahm
Paprikarahmkraut | Salzkartoffeln
22

Welsfilet | Meerrettichsauce
Wirsinggemüse | Rote Bete Nudeln
20

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions
Haselnusskruste | Veltlinerbrandsauce
buntes Wurzelgemüse | Serviettenknödel
20

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
21

Rumpsteak vom Dry Aged Beef
Rosmarin-Portweinbutter | Bohnengemüse
Olivenkartoffeln
22

Wildschweinragout
Rotweinsauce | Preiselbeeren
Kürbisgemüse | Spätzle
19



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Karamellisiertes Mandelparfait Marzipan Punschäpfel	9
Mousse von belgischer Vollmilchschokolade Ingwer-Zwetschgen	9
Apfel-Zimt Muffin Schwarzes Sesameis	8
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	7
Erlesene Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	9

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Lila Blumenkohl

Eine natürliche Züchtung mit hohem Anthocyangehalt, wie auch Blaukraut, Heidelbeeren oder Rote Bete. Anthocyane haben eine antioxidative Wirkung und können freie Radikale binden. Den Anthocyanen werden aber auch noch andere Wirkungen zugeschrieben. So sollen sie z.B. entzündungshemmend und gefäßschützend wirken oder die Sehkraft stärken.

Relish

Süß-säuerliches kaltes Obst oder Gemüsepuree. Ähnlich einem Chutney. Es kann sowohl fein sämig als auch mit kleineren Stückchen versetzt sein. Relishes basieren ursprünglich auf indischen Rezepten und haben während der britischen Kolonialzeit Eingang in die englische Küche gefunden.

Zirben

Die Zirbe ist eine Baumart aus der Familie der Kiefergewächse. Sie wächst in den Alpen in einer Höhe zwischen 1.500 und 2.000 Meter. Für unseren Essig werden die harzigen Zapfen verwendet.

Caponata

Sizilianisches Gemüsegericht mit der Süße von süditalienischen Zwiebeln und der feinen Säure von weißem Balsamicoessig. Abgerundet mit Pinienkernen und Rosinen.