



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Galantine | Forelle | Räucherlachs
bunter Spargelsalat | Himbeerdressing

13

"Agnello tonnato"
Kalte Scheiben von der Lammkeule | Basilikumpesto
Balsamico-Ratatouille | geeiste Thunfischcreme

14

Salziges Bärlauch Tiramisu
Tomatencarpaccio | schwarze Oliven
Grana Padano Chips

13

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing

5

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing

5

Bunter Frühlingssalat
Mangodressing | Spargel | Rucola | Sprossen
gebackenes bayerisches Landhähnchen

13

Salat Kretzergrund
knackige Blattsalate | Passionsfruchtdressing
Seefische im Buchenholz geräuchert

13



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon | Liebstöckelfädle

5

Grüne Spargelcremesuppe | Honigblütenstängel

7

"Pot au feu"

Bodenseefische | Meeresfische

Frühlingsgemüse

11

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Bärlauch Linguini

Meeresfrüchte | Kirschtomaten

als Vorspeise 12 als Hauptgang 18

Bodensee-Felchenfilet

Spargel | Minzsauce | junge Kartoffeln

15

Chicken Jalfrezi

Currysauce | Zuckererbsenschoten

Chili | Jasminreis

15



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Welsfilet | Kurkumawurzelsauce
Rhabarber | Spargel | Frühlingskräuterkartoffeln
20

Zanderfilet | Kresseschaumsauce
junges Karottengemüse | geräuchertes Carnarolisotto
22

Kretzerfilet | Wolfsbarschfilet | Krebsbuttersauce
mediterranes Gemüse | Pappardelle
23

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Mandel-Korianderkruste
Frühlingsgemüse | Spätzle
20

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
21

Rumpsteak vom Dry Aged Beef | Mango-Chilibutter
gegrillter Spargel | Rosmarinkartoffeln
22

"Lapin au vin"
Kaninchenkeule | schwarze Oliven
tomatisierte Weißweinsauce | Lavendelblüten
Gemüse | Rucolagnocchi
19



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Rhabarber-Vanilleparfait Himbeercreme	9
Mousse von dunkler Callebautschokolade Erdbeerkonfit	9
Mango-Chilimuffin Buttermilchsorbet	9
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	7
Erlesene Käsespezialitäten Trauben Nüsse	10

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Galantine...im Gegensatz zu Pasteten, bei denen ein Teigmantel den Inhalt "schützt", umhüllt bei Galantinen Fleisch oder Fisch die innenliegende Farce. Die Galantine wird eingerollt schonend im Wasserbad gegart und anschließend klassischerweise als kalte Vorspeise serviert.

Pot-au-feu...der "Topf auf dem Feuer" ist ursprünglich ein Eintopf der ländlichen französischen Küche, meist bestehend aus Rindfleisch, Kräutern und Gemüse. Der Eintopf wird klassischerweise in zwei Gängen serviert: Zunächst wird die Brühe aufgetischt, anschließend das Fleisch und das Gemüse mit Senf oder Vinaigrette serviert. Unsere Variante ist hingegen eine würzige Fischsuppe.

Jalfrezi...ist ein pikantscharfes Currygericht der bengalischen Küche und lt. einer Umfrage das beliebteste Curry in den indischen Restaurants des Vereinigten Königreichs.

Carnaroli...ist eine Reissorte aus der italienischen Region Piemont und ideal für die Zubereitung von cremigen Risotti, die dennoch schön "al dente" bleiben. Seit 2007 hat Carnaroli Reis als "Riso di Baraggia Biellese e Vercellese" eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

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.