



## KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Bodensee Matjessalat | Rote Bete Sauerrahm  
Gurkencarpaccio | Steinofenbaguette

13

Marinierter Kalbstafelspitz  
Pfefferlingsvinaigrette | Radieschenglace

14

Ziegenkäse-Rucolaroulade  
steirischer Vulcanoschinken | Heidelbeersangria

13

## KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat  
feinwürziges Joghurtdressing

5

Bunte Blattsalate  
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing

5

Bunter Sommersalat  
Sauerkirschdressing | Rucola | Sprossen  
gebratene Putenbruststreifen

13

Salat "Kretzergrund"  
knackige Blattsalate | Ananasdressing  
Seefische im Buchenholz geräuchert

13



## HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon  
Bregenzerwälder Käseflädle

5

Blumenkohl-Kokoscremesuppe  
Mangochutney

7

Asiatische Gemüsebowl  
Gemüse | Lachs | Garnele | Glasnudeln

11

## WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Cremiges Carnarolisotto  
Lauch | Pilze | Rucolasauce | Grana Padano

als Vorspeise 12    als Hauptgang 18

Bodensee Felchenfilet | Olivenhummus  
Zucchini | junge Kartoffeln

15

Peruanische Cazuela  
Hähnchen | Mais | Bohnen | Süßkartoffel

15



## SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Gebratenes Zanderfilet | Avocadosauce  
Paprikagemüse | Grana Padano Linguini

22

Forellenfilet | Safran-Lilletsauce  
Sommergemüse | Sesamkartoffeln

20

Seeteufelmedaillon | Doradenfilet | Tomaten-Mangosauce  
Zuckererbsenschoten | Limonenrisotto

23

## TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Kräuterpfefferlinge  
geschmortes Gemüse | Spätzle

20

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

21

Rumpsteak vom Dry Aged Beef | Zwiebeljam  
Bohnen | Smashed Potatoes | Sour Cream | Bacon

22

Lammkoteletts | Riesengarnele | Rosmarinsauce  
Ratatouille | Salbeignocchis

25



## SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Sommerbeeren Joghurt Eistorte   Eierlikörcreme	9
Mousse von dunkler Callebautschokolade   Sauerkirschen	9
Aprikosen Brownie   Tonkabohneneis	9
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	7
Erlesene Käsespezialitäten   Trauben   Nüsse	10

## DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

**Glace...** ist der schweizerische Ausdruck für Speiseeis.

**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.

**Cazuela...** hieß ursprünglich die tönernerne Schüssel in der in Spanien Suppen serviert wurden. Heutzutage bezeichnet es in der südamerikanischen Küche hauptsächlich alle möglichen Eintöpfe aus Rind, Huhn, Schwein, Lamm, Fisch oder Gemüse. Sie unterscheiden sich dabei vor allem durch die entsprechenden, landestypischen Gewürze.

**Lillet...** Die Firma Lillet Frères (Likörhersteller und Weinhändler) wurde 1872 im französischen Podensac, südlich von Bordeaux, gegründet. James Bond lässt sich seinen originalen Martini mit Kina Lillet anstelle von Wermut servieren. Das Rezept wird erstmals in Ian Fleming's Roman Casino Royale von 1953 erwähnt. Kina Lillet wird allerdings seit 1987 nicht mehr hergestellt.

**Tonka...** Die getrockneten, schwarzen Samen des Sarrapiabaums werden als Tonkabohnen bezeichnet. Sie haben einen sehr intensiven, vanilleähnlichen Geschmack und werden nur sehr sparsam dosiert. Tonkabohnen werden am besten mit einer Muskatreibe abgerieben.