



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Kalte Forellenröllchen
Rotkrautsalat | Romesco Sauce
13

In Bergwiesenheu geräucherte Entenbrust
Pilzsalat | Preiselbeer-Ingwerkonfit
14

Kürbis Panna Cotta | Grana Padano
Feldsalat | Kernöldressing
13

KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing
5

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing
5

Bunter Herbstsalat
Heidelbeerdressing | Sprossen | Rucola
gebratene Putenbruststreifen
13

Salat "Kretzergrund"
Marktfrische Blattsalate | Kressbronner Apfeldressing
Feigen | Seefische im Buchenholz geräuchert
13



HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon
Spinatflädle
5

Maiscremesuppe
Paprika | Popcorn
7

Stufato di Pesce
See- und Meeresfische | Meeresfrüchte | Tomaten
Fenchel | Pinien | Ciabattachips
12

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Kartoffel-Rohrnudeln | Rotweinschalotten
geschmorte Bete | Bregenzerwälder Käsesauce
als Vorspeise 13 als Hauptgang 19

Bodensee Kretzerfilet | cremiges Kürbiskraut
Sauerrahm | Kräuterkartoffeln
15

Involtini vom Rehkitz
Wacholder Schokoladensauce
Wirsing | Schupfnudeln
15



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Welsfilet | Rote Bete Sauce
Meerrettich | Wurzelgemüse | Dillkartoffeln
20

Zanderfilet | Kurkuma Kokossauce
geschmorte Paprika | Bandnudeln | Pistazienpesto
23

Wolfsbarschfilet | Jakobsmuschel
Campari Grapefruitsauce | Zuckerschoten | Safranrisotto
24

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Schweinemedallions | Maronikruste
Wacholderbeerensauce | Rotkraut | Serviettenknödel
21

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
22

Rumpsteak vom Dry Aged Beef
Orangen-Rooibosteebutter
Bohnengemüse | Rosmarinkartoffeln
23

Hirschragout | Burgundersauce
Preiselbeeren | Rosenkohl | Spätzle
19



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Walnuß Krokantparfait Schokoladen Honigpraline Kressecco Birne	10
Dunkle Mousse von der Callebautschokolade Weinbrandpflaumen	10
Holunder Cheesecake Bratapfeleis	10
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	9
Erlesene Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	10

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Romesco Sauce - Katalonische Gewürzsauce, ähnlich dem italienischen Pesto, mit Mandeln, Tomaten, Paprika und Olivenöl.

Grana Padano - Echter Grana Padano wird hauptsächlich in den nördlichen Gebieten der Po-Ebene hergestellt. Die Kuhmilch der Pianura Padana ist der wertvolle Rohstoff für den Käse, der in uralter handwerklicher Tradition heranreift.

Stufato di Pesce - Italienischer Fischeintopf, in unserer Version eher eine Fischsuppe, vergleichbar mit einer französischen Bouillabaisse.

Involtini - Ein typisches Hauptgericht der sizilianischen Küche. "Involtino" ist das italienische Wort für Roulade.

Callebaut - Belgische Schokolade der Familie Callebaut. Gründungsjahr 1911. Verarbeitet wird nur 100% nachhaltig angebauter Kakao. Teile des Umsatzes fließen wieder an die anbauenden Bauern und deren Gemeinden in Westafrika.