



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Vegetarisches "Vitello Tonnato"
Steckrübe | Kohlrabi | Sellerie | Kichererbsencreme | Rucola

16

Matjes von der Bodenseeforelle "Ceviche Style"
Mango | Kokos | Ingwer | Wildkräuter

18

Spargelröllchen | steirischer Vulcanoschinken
Frühlingskräuter | Sauce Vinaigrette

18

WARMER VORSPEISEN MIT CHARME

Grünes Gemüse-Thaicurry
Pistazien | Minzreis
als Vorspeise 17 als Hauptgang 23

Kabeljau | Zitronenöl
Fenchel | Fregola Sarda

19

"Pot au feu" vom Weidelamm
Frühlingsgemüse | junge Kartoffeln

19



KNACKIG FRISCHE SALATE

Gemischter Salat
feinwürziges Joghurtdressing

7

Bunte Blattsalate
ligurisches Balsamico-Olivenöldressing

7

Bunter Frühlingsalat
Mangodressing | Spargel | Rucola | Lindauer Kresse
gebackenes bayerisches Landhähnchen

19

Salat "Kretzergrund"
knackige Blattsalate | Himbeerdressing
Saibling im Buchenholz geräuchert

19

HERZHAFTES AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Tafelspitzbouillon | Grießnockerl

8

Spargelcremesuppe | Safran
Honigblütenstängel

10



SCHLEMMEREIEN AUS SEE UND MEER

Zanderfilet | Rieslingsauce
Lauchgemüse | Butterkartoffeln

30

Regenbogenforellenfilet | Radieschenblattsauce
junge Karotten | Tagliatelle

29

Doradenfilet | kreolische Gemüsesauce
Himalaya Basmatireis

30

TRADITIONELLES & KLASSISCHES

Medaillons vom oberschwäbischen Landschwein
Bärlauchsauce | Spargelgemüse | Spätzle

28

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

30

Rumpsteak vom Dry Aged Beef
Jungzwiebelbutter | Ofengemüse
Pommes Dauphine

32



SÜSSE LECKEREIEN UND GAUMENFREUDEN

Dunkle Mousse von der Callebautschokolade Heidelbeeren	10
Rosmarin Cannelés Erdbeer-Limoncelloeis	11
Café Gourmand - Ein Espresso mit kleinen Leckereien	10
Vorarlberger Käsespezialitäten Trauben Nüsse	14

DAS KLEINE EINMALEINS ZUR SPEISEKARTE

Ceviche... besteht in seiner ursprünglichen Form aus kleingeschnittenem, rohem Fisch verschiedener Sorten, der in einem Sud aus Limettensaft, Salz und Chili marniert wird. Weitere Gewürze und Kräuter werden je nach Geschmack hinzugegeben. Unsere Variante besteht allerdings nicht aus rohem Fisch, sondern nach Matjes Art eingelegter Seeforelle.

Pot au feu... der "Topf auf dem Feuer" ist ursprünglich ein Eintopf der 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.

Lindauer Kresse... das Lindauer StartUp Kressfreiheit bietet in der Bodenseeregion eine große Auswahl an gekeimten Microgreens aus biologischem Anbau an. Der Gehalt an gesunden Nährstoffen ist bei Microgreens deutlich höher als bei ausgewachsenem Gemüse. Deshalb zählen die Keimpflanzen zum Superfood und sind ein Garant in Sachen Frische, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Geschmack.

Cannelés... Da Weine im 18. Jahrhundert vor allem mit Eiweiß geklärt wurden, entstanden in Bordeaux aus dem übrigen Eigelb und exotischen Zutaten, die im Hafen gehandelt wurden, kleine zylinderförmige Küchlein aus Milch, Eigelb, Zucker, Mehl, Butter, Rum und Vanille. Außen sind sie dunkel karamellisiert und fest, innen cremig-weich.