

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken mit geröstetem Brot (<i>vegetarisch</i>) A,G | 9 EUR |
| Knuspriges Gemüse im Backteig mit Knoblauch-Dip (<i>vegan</i>) A,F | 9 EUR |
| Gemischter Salatteller (<i>vegetarisch</i>) C,I,J | 6 EUR |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle A,C,G | 6 EUR |
| Schweizer Käsesuppe mit Croutons A,G | 6,5 EUR |
| Süßkartoffel-Linsensuppe mit Kokos und Curry (<i>vegan</i>) | 6,5 EUR |

Salate

| | |
|---|--------|
| Großer bunter Salatteller mit Mais, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten und Blattsalat, Sonnenblumenkerne, Hausdressing C,G,I,J,K mit Hähnchenbruststreifen <i>oder</i> mit Falafel (<i>vegetarisch</i>) | 15 EUR |
| "Salat Pecheur" Gebratener Lachs und Riesengarnelen auf Blattsalat, Gurken, Paprika, Tomaten in Balsamico-Vinaigrette A,B,C,D,G,H,I,J | 17 EUR |

Pasta

| | |
|--|----------|
| Spaghetti mit Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Knoblauch, und gehobeltem Parmesan (<i>vegetarisch</i>) A,C | 14,5 EUR |
| Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Champignons in Knoblauch-Sahnesoße A,F,G | 16 EUR |

Flammkuchen A,G

| | |
|---|--------|
| - mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse ①③ | 10 EUR |
| - mit Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse und Emmentaler | 12 EUR |
| - mit Rahm, Champignons, Kräutern und Emmentaler Käse | 11 EUR |

Fisch

| | |
|--|----------|
| Lachsfilet unter einer Parmesankruste mit Trüffelnudeln, kleinem Gemüse und Rieslingsoße ③ A,C,D,G | 25 EUR |
| Zanderfilet mit frischen Champignons in Weißwein-Schnittlauchsoße mit kleinem Gemüse und gebratenen Kartoffeln A,D,G | 22,5 EUR |
| Filet vom Wolfsbarsch auf gedämpften Gemüse in Weißwein-Knoblauchsoße mit Rosmarinkartoffeln A,D,G,I | 21 EUR |

Hauptgerichte

| | |
|--|----------|
| Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt (vegetarisch) A,C,G,I | 16,5 EUR |
| Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Süßkartoffel-Curry und Kirschtomaten (vegan) A,C,G,I,J | 18,5 EUR |
| Zweierlei Gnocchis mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven und Ziegenkäse (vegetarisch) A,G | 17,5 EUR |
| Kichererbsenküchle (Falaffel) mit mediterranem Gemüse, Sesam und Couscous (vegan) | 17 EUR |
| Rostbraten vom Weiderind mit geschmälzten Zwiebeln in Lembergersoße mit Spätzle und Salatteller A,C,I,J | 27 EUR |
| Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse gefüllt Pommes frites und gemischter Salat A,C,G,I,J | 18 EUR |
| Rinderfiletspitzen mit frischen Pilzen in Senfsaatsoße mit Mandelkroketten und kleinem Salat A,G,J | 25,5 EUR |
| Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen, kleinem Gemüse und Kartoffelrösti A,G | 22 EUR |
| Hirschragout mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ A,C | 19,5 EUR |
| Alb-Hähnchenbrust in Curry-Gemüsesoße mit roten Linsen und Basmatireis A,C,G | 18 EUR |
| Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen, kleinem Gemüse und Mandelkroketten ①③ A,G | 31 EUR |
| Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel in Calvadosrahm, glasierten Äpfeln, Gemüse und Kartoffelplätzchen ①③ A,C | 21 EUR |
| Rinderroulade in Rotweinsauce mit Spätzle und gemischtem Salat ①③⑤ A,C,I,J | 18 EUR |

Unser Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch beziehen wir von der

Firma **fairfleisch** in Überlingen.

ARTGERECHT & GUT

Die Tiere werden besonders artgerecht aufgezogen auf Bauernhöfen in der Umgebung, nachhaltig und regional.

Weitere Informationen erhalten Sie auf www.fairfleisch.de

Bild: freepic.com

1,2,3,4,5,6,7,8,9: Erläuterung beim Personal, Allergenkennzeichnung (A-N): beim Personal