

...denn es soll euch **“GUAT”** gehen

Wir leben Tradition, wollen diese anders interpretieren.

Wir arbeiten mit Produkten aus unserer Region und gehen respektvoll mit unseren Ressourcen um.

Ihr entscheidet wie und was Ihr esst. So sind unsere Gerichte kombinierbar und Ihr habt die Qual der Wahl, denn es soll euch GUAT gehen. Unser Ziel ist es euch mit dem Essen und unserem Service zu begeistern.

die Suppen

DIE. VEGANE

Kräutercappuccino
€8

... mit **Kaspressknödel**
€ 8,50

DIE. RINDSBOULLION

... mit **Flädle**
€ 7,50

die Salate

DIE. TOMATE

Ochsenherzcarpaccio.
Orangenöl. Verjus. Frisée Pilz.
Balsamico Kaviar.
€ 9

...mit **Burrata. Pesto.**
€ 14

... mit **Seidentofu.**
€14

DER. SALAT

... mit **Kaspressknödel.**
Joghurt Dressing. Walnüsse.
€18

Salatherzen.
Bodenseesalatmix. Croutons.
Tomaten.Kerne.
Radieschen.Olivenöl.
Calamansi Balsam.
€ 12

... mit **Caesar** Dressing.
Wachtelei. Speck.
gegrilltem Huhn
€ 20

der Starter Fisch

DER. KLEINE. FISCH

Lachsforelle. mariniert.
geräuchert. Reis. Soja.
Gurkenwasser Espuma.
Nori Cracker.
€ 14

der Hauptteil

... mit knusprigen
Schweinebauch
€ 24

... mit **Hirsch Ragout.**
€ 27

...mit **Lammhüfte.**
€ 27

... mit **Pilzsauce. Trüffel.**
€ 24

Rindshüft Steak.
€ 23

DAS. RISOTTO

Spinat.Heidelbeeren.
Vogelbeeren.
Pinienkerne.Reis Cracker
€ 16

DIE. PILZE

Trüffel Brioche.Pilz Creme.
Sautierte Pfifferlinge. Wild
Broccoli. Preiselbeeren.
€17

DIE. KARTOFFEL

Kartoffel Pavé.
Petersilie - Kartoffelpüree.
Süßkartoffel. Rote Paprika.
€17

DIE. PASTA

DAS. SCHNITZEL

heimisches Kalb.
Petersilienkartoffeln.
€ 30

DAS. STEAK

Schweine Tomahawk.
€ 20

DIE. BEILAGEN

... Beilagensalat
... Pommes
... Sautiertes Gemüse
... Trüffel Riebel
je € 7

... mit **Lachsforelkke**
in Olivenöl konfiert
€ 24

... mit **Zander Filet.**
€ 27

... mit **Seesaibling.**
€ 28

...mit **Butter.** frischen
Kräutern.
€ 16

Rinder Entrecôte
€ 27

das Ende

DIE. SCHOKOLADE

Vanuari Schokoladen Tarte.
Marillen Sorbet.
€ 12

DER. APFEL

Apfel. Vanille Creme. Hafer.
Rosinen. Pinien. Sauerampfer.
€ 11

DAS. FRUCHTEIS

hausgemachtes Wassereis.
Kirsche. Wassermelone.
Pfefferminze. Schokoladen
Crumble. Waldbeeren Ragout.
€ 8

DER. WALD

Tannenwipfel. Waldhonig.
Waldbeersorbet.
€ 11

DAS. EIS

Vanille.Schokolade.Erdbeer.
Sorbet...Zitrone.Himbeere.
Waldbeere.Marille.
je € 2

DER. AFFOGATO

Vanilleeis. Espresso.
€ 6

DER. SOMMERTIP

Himbeersorbet. gereifter
Schnaps
€ 7

PS: ein einheimisches Schnäpsle geht immer € 6

familie NESSLER`s

...Apfel-Himbeere... alte
Birne...Obstler

familie PFANNER

...alte Zwetschke...Himbeere...
Williams Honig