

Vorspeisen

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat <i>Unsere hausgemachten Salatsaucen sind: italienisch, französisch und thousand Island</i> <i>Oder Sie machen Ihre Sauce selber am Tisch mit feinem Essig und Öl vom Fass</i>	12.50
Bunter Frühlingssalat mit gebackenen Käsekugeln <i>(Sauce nach Wunsch)</i>	16.50
Spargelsalat asiatisch mariniert mit pochiertem Ei Kleine Salatgarnitur	21.50
Frische Spargeln (weiss und grün), nature oder mit Sauce Vinaigrette mit Butterbrösel und gehacktem Ei mit Käse überbacken	19.50/29.50
Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter	8.00
Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild Toast und Butter	19.50/32.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit Bärlauchbrätspätzli	13.50
Spargelcremesuppe mit Rahmhaube	13.50
Frühlingzwiebelcremesuppe mit Chorizo-Spiessli	15.50
Linsencremesüppchen mit Linsenbällchen	14.50

Hauptgerichte

Irishes Rindsfilet vom Grill mit rassiger Pepperonibutter Bärlauchspätzli Frische Spargeln mit gebratener Entenleber	51.50 57.50
Original österreichischer Rinds-Tafelspitz Apfelmeerrettich Neue Bratkartoffeln und Cremespinat	35.50
Kalbsschnitzeli an feiner Morchelrahmsauce Feine Butternüdeli Gemüse	38.50
Mit Morchelbrät gefüllter Kaninchenrücken Morchelrahmsauce Bärlauchspätzli Gemüse	36.50
Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse gefüllt Pommes frites und Gemüse	33.50
Schweinsfiletmedaillons vom Grill mit Taleggiokäse überbacken Weissweinsrisotto Frische Spargeln	38.50
Kutteln an rassiger Tomatensauce Neue Bratkartoffeln	26.50

Zusätzlich gibt's unsere Tagesempfehlungen!

Fisch

**Spargelragout mit gebratenen Riesencrevetten
Neue Bratkartoffeln** 46.50

**Bodensee-Zanderfilet (je nach Fang)
Kräuterrahmsauce
Butterreis
Frische Spargeln** 39.50

**Bodensee-Felchenfilet in Butter gebraten
Bärlauchbutter
Neue Bratkartoffeln
Gemüse** 35.50

Weitere frische Fische auf Empfehlung!

Vegetarisch

**Spaghettini mit Bärlauchpesto,
Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan** 26.50

Ravioli mit Limetten-Riccottafüllung auf Rahmgemüse 28.50

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes frites 14.50

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites 14.50

Butternüdeli und Käse 10.50

(zum Dessert gibt's für die Kleinen eine Kugel Glace)

Desserts

Hausgemachte gebrannte Creme	10.50
Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin	12.50
Luffiges Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren	15.50
Mit Zitronencreme überbackene Erdbeeren serviert mit einer Kugel Vanille-Glacé	16.50
Hausgemachter Schokoladen-Tarte mit Vanille-Glacé 70% Dark-Edelbitterschokolade	16.50
Passionsfrucht-Parfait mit marinierten Erdbeeren	14.50
Dessertüberraschung „Löwen“ (3 verschiedene Desserts)	17.50
Grappaglacé mit feinem Villa de Varda Grappa	15.50
Himbeersorbet mit Vieille Framboise vom Fassbind	15.50
Spezielle Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot	16.50
Wie wär's mit einem Gläschen australischem Portwein oder einem feinen Süsswein ?	9.80 14.50
Für die Kleinen: Zootiere mit Glace gefüllt (Tasse zum Mitnehmen)	9.50
Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Grappa, Gin, Sorbets: Himbeer	
pro Kugel	4.00
Portion Rahm	2.00