

## **Vorspeisen**

<b>Grüner Salat</b>	<b>11.50</b>
<b>Gemischter Salat</b> <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>	<b>13.50</b>
<b>Bunter Frühlingssalat mit gebackenen Käsekugeln</b> <i>(Sauce nach Wunsch)</i>	<b>17.50</b>
<b>Spargelsalat asiatisch mariniert mit Ei im Töpfchen</b> <b>Kleine Salatgarnitur</b>	<b>21.50</b>
<b>Frische Spargeln (weiss und grün), nature oder mit Sauce Vinaigrette mit Butterbrösel und gehacktem Ei mit Käse überbacken</b>	<b>19.50/31.50</b>
<b>Knoblibrot mit selbstgemachter Knoblauchbutter</b>	<b>8.00</b>
<b>Rindfleisch-Tatar nach speziellem Rezept scharf oder mild</b> <b>Toast und Butter</b>	<b>19.50/32.50</b>

## **Suppen**

<b>Rindskraftbrühe mit Bärlauchbrätspätzli</b>	<b>15.50</b>
<b>Spargelcremesuppe mit Rahmhaube</b>	<b>14.50</b>
<b>Frühlingszwiebelcremesuppe mit Chorizo-Spiessli</b>	<b>15.50</b>

## **Hauptgerichte**

<b>Rindsfilet vom Grill mit Cashew-Erdnussskruste Bärlauchspätzli Spargeln mit gebratener Entenleber</b>	<b>54.50 64.50</b>
<b>Original österreichischer Rinds-Tafelspitz Apfelmeerrettich Neue Bratkartoffeln und Cremespinat</b>	<b>37.50</b>
<b>Kalbsschnitzeli an feiner Morchelrahmsauce Feine Butternüdeli Gemüse</b>	<b>48.50</b>
<b>Schweins-Cordon-bleu mit Mostbröckli und Appenzeller-Käse gefüllt Pommes frites und Gemüse</b>	<b>36.50</b>
<b>Schweinsfiletmedaillons vom Grill mit Mascarpone-Gorgonzola überbacken Weissweinrisotto Spargeln</b>	<b>39.50</b>
<b>Kalbskopf mit Sauce Vinaigrette Neue Bratkartoffeln</b>	<b>26.50</b>

## **Fisch**

**Bodensee-Zanderfilet (je nach Fang)**  
**Kräuterrahmsauce**  
**Neue Bratkartoffeln**  
**Spargeln** **42.50**

**Bodensee-Felchenfilet in Butter gebraten**  
**Zitronenolivenöl**  
**Neue Bratkartoffeln**  
**Gemüse** **37.50**

**Frischlachs-Schnitte aus Lostallo im Butter gebraten**  
**serviert auf Limettenravioli und Gemüse** **41.50**

**Weitere frische Fische auf Empfehlung!**

## **Vegetarisch**

**Hausgemachte Spargellasagne auf Spargelragout** **31.50**

**Ravioli mit rassisger Tomaten-Ricottafüllung serviert mit**  
**Oliven, getrockneten Tomaten und Fetakäse** **29.50**

## **Für unsere Kleinen**

**Chicken Nuggets mit Pommes frites** **14.50**

**Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites** **16.50**

**Butternüdeli und Käse** **12.50**

## **Desserts**

<b>Hausgemachte gebrannte Creme</b>	<b>11.50</b>
<b>Hausgemachte gebrannte Creme mit Remy Martin</b>	<b>13.50</b>
<b>Passionsfruchtmousse mit marinierten Erdbeeren</b>	<b>15.50</b>
<b>Snickers-Parfait mit Caramelsauce und gesalzenen Erdnüssli</b>	<b>15.50</b>
<b>Dessertüberraschung „Löwen“ (3 verschiedene Desserts)</b>	<b>17.50</b>
<b>Traubensorbet mit eingelegten Grappatrauben</b>	<b>15.50</b>
<b>Himbeersorbet mit Vielle Framboise vom Fassbind</b>	<b>15.50</b>
<b>Wie wär's mit einem Gläschen australischem Portwein oder einem feinen Süsswein ?</b>	<b>10.80 14.50</b>
<b>Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Espresso, Sorbets: Himbeer, Trauben pro Kugel</b>	<b>4.50</b>
<b>Portion Rahm</b>	<b>2.50</b>