

# Frühlingsmenü

Bärlauch Risotto | Saiblingsfilet | geriebene Ricotta  
17,50 / 23,50



Kaninchenkeulen | Ratatouille | Kapern | Pecorino Kartoffel Plätzchen  
28,50



Geeister Cheesecake | Heiße Himbeeren  
10,00

Menü Komplett 44,00

## Chef`s Wein

### 2021 Rotling CL trocken Der 9-er

Cuvée aus Müller-Thurgau und Spätburgunder von Weingut Clauß, Lottstetten-Nack und Harald Leissner-Wangen, Bodensee. Im Auftakt sehr fruchtig, erinnert an rote Johannisbeere und reife Erdbeeren, leicht nach Kirsche.

0,75l 27,00 € 0,5l 20,00 € 0,1l 3,90 € 0,2l 7,90 €

**Zum Mitnehmen 0,75 14,00 €**

### 2020 Fetească regală Rumänien

**0,1l 5,00 / 0,75l 36,00**

Die autochthone rumänische Rebsorte Fetească Regală ist die wichtigste Weißweinrebsorte des Landes. Sie steht für würzige und aromatische Weine. Im Duft neben Birnen und Pfirsich auch etwas Litschi.

### 2021 Stefano Antonucci Verdicchio die Castelli di Jesi DOC Italien 0,1l 4,70 / 0,75l 33,00

Castelli di Jesi in den Marken ist die Kernzone im Anbaugebiet der spannenden Rebsorte Verdicchio. Feine Nase von Wiesenkräutern, Melone und etwas Anis.

### 2020 Chardonnay | WV Reichenau | Bodensee

**0,1l 4,0 / 0,75l 28,00**

Der Chardonnay präsentiert sich in einem verlockenden Zitronengelb. In der Nase zeigt er Aromen von reifen - auch exotischen - Früchten wie Birne, Stachelbeere und Ananas

### 2020 Gutedel | WV Reichenau | Bodensee

**0,1l 3,40 / 0,75l 26,00**

Zarte, gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen im Weinglas. Zart duftend nach Granny Smith Apfel.

### 2019 Chateau de L´Hospital Frankreich

**0,5l 29,00 / 3,0l 170,00**

Komplexe Cuvée aus mehrheitlich Merlot und kleineren Anteilen von Cabernet Sauvignon, Petit Verdot sowie Malbec. Deutliche Röstaromen nach Kakao und Mokka in der Nase, dazu erdige Noten, Paprika, Heidelbeersaft und Hagebutte.

### It's not a sin | Riesling alkoholfrei | Deutschland

**0,1 3,40 / 0,75l 26,00**

Aromatisierter und entalkoholisierter Riesling, der mit natürlichen Aromen von Ingwer und Bitterorangenschale versetzt wird. Der Zusatz von Kohlensäure sorgt für ein prickelndes Erlebnis. Solo, als Aperitif oder zu leichten Speisen und Desserts.

**NEU**

Es hat solange es hat.

## Vorspeisen

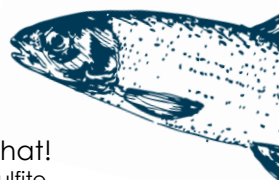
Klare Untersee Fisch Suppe   Harissa   Safran	11,50
Brunnenkresse Cremesuppe   Wildgarnele im Tempurateig	11,50
Brunnenkresse Salat   geriebener Pecorino   gekochtes Ei	9,50
Grüner Salat	7,50
Gurken Salat   Minze   Erdnüsse	8,00
Chicorée Salat   Wangener Williamsbirne   Walnuss	10,50
Gebratene Entenleber Foie Gras   Orangenvinaigrette Jonagold Sorbet	18,50
Avocadosalat   Echt Hällischer Coppa (luftgetrockneter Schinken)	16,00
Wildkräutersalat   Ziegenkäse Grünkernmantel vom Höchstem   Feigensenf	14,50

## Guiseppe Giusti Balsamico Tasting

6 verschiedene ausgezeichnete Balsamico zum Probieren	7,00
---	------

## EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes	4,50
Portion Blattspinat	5,00
Portion Gemüse	5,00
Portion Bratkartoffeln	5,00
Portion Bandnudeln	4,50
Portion Püree	4,50



## Fleisch

Kalbskotelett   Kräuterseiltinge   Nudeln	35,50
Kalbskotelett   Kräuterbutter   Grüner Salat	29,90
Flanksteak vom Kalb   Kräuterbutter   Grüner Salat	27,00
Geschmorte Kalbsbäckchen   Höri Gemüse   Püree	27,50
Sautierte Kalbsnieren   Pommery-Senf-Sauce   Bratkartoffeln	26,50
NZL Rumpsteak   geschroteter Pfeffer   Wintergemüse   Bratkartoffeln	29,90
Burehäxle   Kartoffelpüree   Pommery-Senfsauce	18,50
Salat vom Tafelspitz   Brat Kartoffeln	19,50

## Fisch

Ganzer Saibling „Müllerin Art“   Petersilienkartoffeln	28,00
Ganze Saibling „Folie“   Petersilienkartoffeln	31,00
Confiertes Saiblingsfilet   Rieslingsoße   Blattspinat   Petersilienkartoffeln	33,00
Atlantik Rochenflügel   Chicorée   Kapern   Petersilienkartoffeln	34,00 Wildfang
Felchenfilet im Tempurateig   Petersilienkartoffeln	29,50 Wildfang
Ganzer Untersee Hecht   Petersilienkartoffel	28,00 Wildfang
Untersee Hechtfilet auf der Haut gebraten   Petersilienkartoffeln   Kapernbutter	29,50 Wildfang
Gebratene Untersee Hechtleber   Tagliatelle	22,00
Confiertes Untersee Schleienfilet   Bärlauch soße   Petersilienkartoffeln	25,00

**Fragen Sie bitte unsere Servicepersonal nach weitere Untersee Wildfang Fischen**



## Vegetarisch

Acquerello Risotto   Steinpilze   Ziegenkäse	18,50
Acquerello Risotto   Lakritze   Wildgarnele	23,00
Höri Dinkelmaultaschen   Sommergemüse   Basilikum Pesto	17,50
Frische Tagliatelle   Grana Padano   Kräuterseiltlinge marinierte Tomaten   Frühlingszwiebeln	19,00

## Dessert

Mousse au Chocolat   Valrhona-Schokolade	12,00
Cassis-Sorbet   Creme de Cassislikör	12,00
Hausgemachtes Jonagold Sorbet   Schuss Aufricht Jonagold	13,00
Marinierte Feigen   Cointreau   Vanille Eis	14,00
Käse Dessert	12,00

