

## << Mediterrane leichte, raffinierte Gerichte >>

### *Aus unserem Suppentopf*

*Kürbis - Orangenschaumsuppe mit einer Butterfly - Crevette  
und einer warmen Brioche* Fr. 13.50

*Linsen - Gemüse Suppe  
serviert mit gebratener „ Chorizo „* Fr. 12.50

*Thymian - Eierschwämmlicrèmesuppe  
begleitet von Kräuterkäse - Klösschen* Fr. 11.50

*Petersilien - Schaumsuppe  
mit Bernecker Riesling* Fr. 10.50



### *Leichter kalter Einstieg*

*Carpaccio vom Seeteufel und gebratener Jakobsmuschel  
an Chili-Dressing* Fr. 24.50

*Als Hauptgang* Fr. 38.50

*Variation von Antipasti  
mit Parmaschinken und Parmesan  
Grillierte Zucchini & Auberginen, Artischockenherzen,  
gefüllte Oliven, Teufelsöhrchen & Peperdew mit Wasabi,  
getrockneten Tomaten, mitkleinem Salatbouquette* Fr. 19.50

*Als Hauptgang* Fr. 32.50

*Vitello Tonnato „ der Klassiker „* Fr. 18.50

*Als Hauptgang* Fr. 29.50

*Herbstsalat mit gebratenen Eierschwämmli und Speckwürfeln  
an Wasabi – Dressing* Fr. 15.50

### *Leichter warmer Einstieg*

*Mit Steinpilzen gefüllte Ravioli  
auf aromatisiertem Trüffel-Riesling Schaum* Fr. 19.50

*Steinpilze & Pfifferlinge gebraten mit Schalotten  
auf Riesling - Basilikum Risotto und Parmesanchips* Fr. 18.50

## **Hauptgänge**

### **Vom See**

*Pochiertes Lachsforellenfilet aus dem Bodensee  
auf einem Lauchbeet an Safran-Schaumsauce  
Butterkartoffeln* Fr. 33.50

*Gebratenes Felchenfilet „ Schiffer Art „  
serviert auf einem Aprikosen - Reis  
Aromatisierter Rumjus* Fr. 36.50

*Saltimbocca vom Bodenseeazander  
auf Gemüse - Nudeln mit Haselnussöl und Pesto* Fr. 38.50

### **Vom Meer**

*Gebratenes Rougefilet ( Rotbarbe )  
auf Fenchelbeet an Limettenschaumsauce  
mit würzigen Parmesanrisotto und gebackenem Ruccola* Fr. 38.50

*Gebratener Catfisch ( Steinbeisser )  
serviert mit Artischocken  
an roter Peperonischaumsauce  
Basmatireis* Fr. 43.50

### **Von Wald und Wiese**

*Gebratene Perlhuhnbrust  
auf einer Himbeeren - Rosmarinjus  
Hausgemachte Mohnspätzli, Herbstgemüse* Fr. 38.50

*„ Aus der Region speziell für Sie „  
Zarte Rheintaler Ribelmals - Pouletbrust gefüllt mit einer Oliven - Tapenade  
serviert mit Thymianjus  
Kürbisrisotto, Mediterranes Gemüse* Fr. 38.50

*Mit einer Haselnusskruste gebratenes Lammrack  
an Korianderjus, grünen Bohnen  
Neue Bratkartoffeln* Fr. 43.50

*„ Bio Angus Beef Filet „ ( 180g )  
mit grünem Pfeffer, Tagliolini, saisonales Gemüse* Fr. 53.50

## << Unsere Klassiker >>

### Vorspeisen

#### *Aus unserem Suppentopf*

*Klassische Bernecker Rieslingsuppe  
mit Rahmhaube*



Fr. 9.50

#### *Leichter Einstieg*

*Knackiger Ruccola-Salat „See-Bueb“*

*serviert mit Streifen von geräuchertem Bodensee Felchen*

Fr. 14.50

*Tartar vom Rind, mit Toast und Butter*

Fr. 21.50

*Zartes Straussen - Carpaccio*

*mit Parmesan und kleinem Salatbouquette*

*an Sesam - Soja Dressing*

Fr. 18.50

### Hauptgänge

#### *Vom Wasser*

*„Fisch Duett“*

*Saibling & Zanderfilet meuniere*

*mit Lauch - Risotto*

*serviert an einer leichten Estragonsauce*

Fr. 38.50

*Gebratene Black - Tiger - Crevetten*

*an roter Thay - Currysauce*

*dazu mit Sesam marinierter Basmatireis*

Fr. 46.50

#### *Von Wald und Wiese*

*Punkt gebratenes Kalbsteak*

*serviert mit sautierten Eierschwämmli*

*Butternudeln, Marktgemüse*

Fr. 49.50

*Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art „*

*an einer Cognac-Pilzrahmsauce*

*Knuspriger Kartoffelrösti*

Fr. 39.50

*Geschnetzelte Kalbsleberli in Butter gebraten*

*mit Zwiebeln und Kräuter, knusprige Rösti*

Fr. 36.50

*Cordon bleu vom Kalbsnierstück  
gefüllt mit Mostbröckli und Appenzellerkäse  
Zwiebel - Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse* Fr. 43.50

*Châteaubriand für Sie am Tisch tranchiert  
Sauce Bearnaise, dazu Pommes Frites und Saisongemüse  
( ab 2 Personen ) pro Person* Fr. 56.50

### *Als süsse Versuchung*

*Vanillierte Aprikosen, begleitet von Heidelbeeren - Mousse  
serviert mit Apfelsorbet* Fr. 13.50

*Zwetschgen Dreierlei  
Zwetschgen im Sud, Zwetschgenmousse  
Zartschmelzendes Zwetschgenparfait* Fr. 14.50

*Weisse Schokoladen - Kokosmousse  
auf einem Saucenspiegel von frischen Brombeeren* Fr. 14.50

*Hausgemachte Moschtrème* Fr. 11.50

*Dessertkäse* Fr. 13.50