



# bodano

**Herzlich willkommen!**

»Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.«

**Johann Wolfgang von Goethe**

Wir freuen uns, Ihren Aufenthalt heute entspannt und genussreich zu gestalten.

Genießen Sie Ihre Zeit im Bodano und lassen Sie es sich schmecken!

<b>Zum Aperitif</b>		<b>€</b>
Glas Prosecco	0.1 l	4.90
Crémant de Loire von Baron de Bodman	0.1 l	8.90
RedMoon Apfelsecco aus Südtirol <i>alkoholfrei</i>	0.2 l	5.60
Martini bianco dry	0.05 l	5.90
<b>Sommerdrinks</b>		<b>0.2 l</b>
Aperol Spritz oder Campari Spritz		8.50
Ramazotti Rosato Tonic		8.50
Campari Orange oder Soda		7.50
Lillet Wild Berry		8.90
Bombay Gin & Thomas Henry Tonic		9.50
Crodino Orange   Bitterlimonade aus Kräuterextrakten mit O-Saft <i>alkoholfrei</i>		7.90

## **Unsere Empfehlung**

<b>Nonino Sprizz</b>	<b>Bodano Hausapero <i>alkoholfrei</i></b>
L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink mit Thomas Henry Tonic Water und Limette	RedMoon Apfelsecco aus Südtirol mit Thomas Henry Tonic Water und Limette
0.2 l   9,50 €	0.2 l   7.90 €

## in der Tischmitte - zum Teilen vorweg

von 12.00 Uhr – 20.30 Uhr

### Röstbrot

Scheiben vom Steinofenbaguette  
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken

3.50

### Bodano Apéro Brettle

Eingelegte Oliven und Tomaten,  
mediterranes Grillgemüse  
feiner Rauchsinken, italienische Salami  
und Grana Padano Käse  
serviert mit frischem Steinofenbrot

18.90

## Vorspeise

von 12.00 Uhr – 20.30 Uhr

### Vorspeisensalat

Hausgemachte Rohkostsalate der Saison  
mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem French Dressing

7.50

### Tomate Mozzarella

Frische Tomaten mit feinem Olivenöl  
und Büffelmozzarella

14.90

### Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern

16.50

### Räucherlachs mit Guacamole

Dünne Scheiben vom Räucherlachs  
mit Avocado-creme und Meerrettich

14.50



## Klassiker

von 12.00 Uhr – 20.30 Uhr

### Schweizer Wurstsalat

von der Kalbslyoner mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln  
mit Steinofenbrot 12.90  
probieren Sie dazu unbedingt unsere Bratkartoffeln 4.50

### Rosagebratenes Roastbeef

kalt aufgeschnitten mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln 17.90

### Roastbeef Sandwich

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef rosagebraten  
im Steinofenbaguette mit Sauce Remoulade und Essiggurken 8.50  
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.50

### Gebackene Zanderknusperle

mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat  
garniert mit feinen Rohkostsalaten 19.90

## Knackig-frisch & leicht

von 12.00 Uhr – 14.00 Uhr  
&  
18.00 Uhr – 20.30 Uhr

### Hausgemachte Rohkostsalate der Saison

mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem French Dressing

als kleiner Salatteller 7.50  
als große Salatplatte 12.90

### dazu vom Grill

+  
... Putenbrust 5.90  
... Zanderfilet 14.90  
... Garnelen ohne Schale 12.50  
... Champignons 4.50

## Dessert

**Espresso Affogato** Eine Kugel Vanilleeis mit einem doppeltem Espresso 6.80  
**Sorbet** Zitronensorbet mit Sekt oder Vodka übergossen 8.50  
**Tagesdessert** Fragen Sie gerne nach unserem süßen Abschluss ab 5.50



# Hauptgang

von 12.00 Uhr – 14.00 Uhr  
&  
18.00 Uhr – 20.30 Uhr

## Maultaschen

Original Maulbronner Klostermaultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kräuterjus an hausgemachtem Kartoffelsalat 18.90

## Bodano Burger

Patty vom Black Angus Rind mit Käse und geschmelzten Zwiebeln, sauren Gurken, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce 13.50  
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.50

## Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 28.00

## Hausgemachtes Kalbsrisotto

mit gebratenen Pilzen und Grana Padano Käse 22.00

## Züricher Geschnnetzelt

Geschnnetzelt vom Kalbsrücken in Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti 26.90

## Schwabenteller

Medaillon vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, Maulbronner Maultasche mit abgeschmelzten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle 24.00

## Zwiebelrostbraten

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln, Kräuterjus und hausgemachten Spätzle 30.00

## Saiblingsfilet

auf der Haut gebraten mit Blattspinat, Weißweinsauce und Salzkartoffeln 28.90

## Basilikum-Gnocchi vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten und Champignons in Kräuterrahm 18.90

## Pasta Provencale vegan

Linguine aus Hartweizengrieß mit Pilzen und Grillgemüse in Tomatensauce 16.50

