

Herbstliche Empfehlungen



Suppe

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons

9.50

Vorspeisen

Frischer Feldsalat

mit Himbeerdressing, Speck und Kracherle

12.50

Herbstlicher Salat

von Roter-Bete und Ofenkarotten an Kernöl-Dressing

mit feinem Büffelmozzarella und gerösteten Kürbiskernen

16.50

Carpaccio alla Cipriani

vom Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen und Grana Padano Käse

19.80

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet

mit sautierten Steinpilzen, Blattspinat und Salzkartoffeln

36.00

Rumpsteak rosa gebraten

mit sautierten Steinpilzen, Kräuterjus und Bratkartoffeln

42.00

Frische Steinpilze

in Kräuterrahm mit dünnen Nudeln

und Grana Padano Käse

28.80

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis und glasierten Kirschen

14.90



Suppe

Rinderkraftbrühe mit Marktklößchen 6.90

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Hausgemachte Rohkostsalate der Saison
mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem French Dressing 7.50

Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 16.50

Räucherlachs mit Guacamole

Dünne Scheiben vom Räucherlachs
auf Avocadocreme an Meerrettich 14.50

Unsere Klassiker

Schweizer Wurstsalat

von der Kalbslyoner mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln
mit Steinofenbrot 12.90

probieren Sie dazu unbedingt unsere Bratkartoffeln 4.50

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

Gebackene Zanderknusperle

mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat
garniert mit feinen Rohkostsalaten 19.90



WildeWochen am Westlichen Bodensee

12. Oktober — 24. November 2024

Steak vom Wildschweintrücken
mit Wacholder-Steinpilzrahmsauce,
winterlichem Gemüse
und Semmelknödel
36

Cordon bleu vom heimischen Damwild
gefüllt mit Schinken und Hartkäse,
dazu sautierte Waldpilze, Preiselbeer Birne
und Pommes frites
36

Feines Rehragout
mit Rotkraut, Rosenkohl und Maronen,
dazu hausgemachten Spätzle
und Preiselbeeren
32

Rosagebratener Rehrücken
mit Wildjus, Birne und Preiselbeeren,
winterlichem Gemüse, sautierten Pilzen
und hausgemachten Spätzle
44

**Genießen Sie Ihr Wildgericht
in Kombination
mit einem kräftigen Rotwein**

*Fragen Sie uns gerne
nach unserer Tagesempfehlung*

Glas 0.1l – ab 4.50



Hauptgänge

Gekochter Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21.50
dazu empfehlen wir einen kleinen Rote-Bete-Salat	4.50

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	28.00
---	-------

Züricher Geschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti	26.90
---	-------

Schwabenteller 2.0

100g Zwiebelrostbraten und eine original Klostermaultasche mit Bratensauce und hausgemachten Spätzle	28.00
---	-------

Zwiebelrostbraten

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln, Kräuterjus und hausgemachten Spätzle	30.00
---	-------

Gegrilltes Filet vom Fisch des Tages

mit Blattspinat, Weißweinsauce und Salzkartoffeln	28.90
---	-------

Gefüllte Basilikum-Gnocchi vegetarisch

mit Champignons in Kräuterrahm	18.90
--------------------------------	-------

Gebackene Falafel vegan

mit Ofenkarotten und Avocado-Dip	16.50
----------------------------------	-------

Dessert

Heiße Liebe	Feines Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	12.50
Sorbet	Zitronensorbet mit Sekt <u>oder</u> Vodka übergossen	8.50
Affogato al caffè	Eine Kugel Vanilleeis im heißen Espresso	6.80
Feuer & Bohne	Hausgemachte Crème brûlée mit doppeltem Espresso serviert	11.90

