



Reichenauer Blattsalate an Haus oder Essig-Öl-Dressing mit sautierten Pfifferlingen	7 11
Kürbissuppe vom Muskatkürbis serviert mit ofenfrischem Baguette mit gebratener Wildfanggarnele	11 14
Bouillabaisse von Seedelfischen mit reichhaltiger Einlage an Weißfischen, rote Wildfanggarnele, dazu Röstbrot und Safranayoli	15/19
Fitnesssteller An Haus- oder Essig-Öl-Dressing Auf angemachten Gurken-, Kraut- & Rübensalaten dazu zur Auswahl	
gebackener Ziegenkäse mit selbstgewecktem Preiselbeerkompott	17
gebratene Maispouardenbrusttranchen mit Chili-Ingwer-Dip	18
hausgemachte Felchenknusperle in Bierteig gebacken, mit frischer Remouladensauce	19
gebratenes Steak vom grain fed Roastbeef dazu hausgemachte Kräuterbutter	23
Wurstsalat, garniert mit gekochtem Ei aus der Region, Gurke, Tomate und Zwiebelringen	13
Schweizer Wurstsalat, garniert mit Alpkäs, gekochtem Ei aus der Region, Gurke, Tomate und Zwiebelringen	14
Clubsandwich mit gebratener Maispouardenbrust, Spiegelei aus der Region dazu Cole Slaw und Amazeing Fries	15
Kreuz – Hamburger / Cheeseburger hausgemachtes Patty, 100% Rindfleisch dazu Cole Slaw und Amazeing Fries	15/16
Veggie – Quinoa – Burger / Quinoa – Cheeseburger hausgemachtes Bio-Quinoa-Patty, Spiegelei aus der Region, Gurke, Tomate dazu Cole Slaw und Amazeing Fries	14/15
Frische Pfifferlinge „à la crème“ mit Fettuccine	19
Pasta mit Trüffelndue und frischem Hegau-Sommertrüffel dazu confierte Honigtomaten	19
Dessert / Kuchen	
Tagesdessert	7
Linzer – Torte gebacken nach altem Familienrezept	4
Kuchen oder Torte, hausgemacht von unserem Konditormeister nach Tagesauswahl, wahlweise serviert mit oder ohne Schlagsahne	4/5

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.