



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!

Zum Aperitif		€
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
Sommerdrinks		0.2 l
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

Nonino Sprizz	Bodano Hausapero <i>alkoholfrei</i>
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

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

Hausgemachte Rohkostsalate der Saison

mit Reichenauer Blattsalaten
an hauseigenem French Dressing

kleiner Salatteller 7.50
große Salatplatte 12.90

dazu vom Grill +

... Putenbrust 5.90
... Rindfleischstreifen 9.50
... Garnelen ohne Schale 12.50
... Champignons 4.50

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

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

Maultaschen

Original Maulbronner Klostermaultaschen
mit geschmelzten Zwiebeln
und hausgemachtem Kartoffelsalat

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

18.90

Bodano Burger

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

13.50

4.50

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

28.00

Züricher Geschnetzeltes

Gschnetzeltes 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

