

# Unsere Empfehlung



## Vorspeise & Süpple

**Kürbiscremesuppe**  
mit Kernöl und Croutons

9.50

**Feldsalat von der Höri**  
mit Himbeer dressing, Speck und Kracherle

9.80

## Hauptgänge



**Oma's Hühnerfrikassee**  
mit Erbsen und Champignons  
serviert mit Duftreis

19.50

**Lammpfännchen mediterran**  
mit Grillgemüse in Tomaten-Barolo-Jus  
dazu Zweierlei Kartoffel-Gnocchi

22.00

**Paniertes Kotelett**  
**vom Iberico Schwein**  
mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat

28.00

**Tellerrösti mit Räucherlachs,**  
Avocado Creme  
und Feldsalatbouquet

16.80

**Bunte Gnocchi**  
in Kürbisrahm mit Ofentomaten  
und gerösteten Kürbiskernen

17.50



**Veganes Kürbiscurry**  
Hokkaido und Kichererbsen  
in roter Kokos-Currysauce  
dazu karamellisierte Nüsse und Basmati-Reis

19.50

## Dessert

**Hausgemachtes Nougatparfait**  
mit marinierten Waldbeeren und Sahne

12.50



## Vorspeisen

### **Röstbrot in Scheiben**

Steinofenbaguette mit Kräuterbutter überbacken 3.90

### **Klare Rinderkraftbrühe**

mit Kräuterflädle 7.80

### **Kleiner gemischter Salat**

Angemachte Rohkostsalate der Saison  
mit Reichenauer Blattsalaten an hauseigenem French Dressing 7.80

### **Salat von Roter Bete und lauwarmen Ofenkarotten**

an Feldsalat mit Kernöl-Dressing und feiner Büffelmozzarella 16.50

### **Vitello Tonnato**

Dünne Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 17.90

## Knackig-frisch & leicht

### **Salatplatte mit hausgemachten Rohkostsalaten** 12.90

und Reichenauer Blattsalaten  
an hauseigenem French Dressing *oder* Vinaigrette (vegan)

### **auf Wunsch mit**

+

saftig gegrillter Hähnchenbrust 8.90

Garnelen vom Grill 13.80

in Olivenöl gebratenen Champignons (vegan) 5.20

knusprigem Falafel-Spieß mit Guacamole Dip (vegan) 7.20

## 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 32.00

### **Kalbsgeschnetzeltes Stroganoff**

Geschnetzeltes vom Kalb in leichter Dijon-Senf Sauce  
mit Champignons und Essiggurken  
serviert mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle 29.50

### **Schwabenteller 2.0**

Kleiner Zwiebelrostbraten  
und eine original Klostermaulatasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle  
dazu deftige Käsespätzle 26.00

### **Zwiebelrostbraten**

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmolzten Zwiebeln,  
Kräuterjus und hausgemachten Spätzle 34.00

### **Gegrilltes Saiblingsfilet**

auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Duft-Reis 28.90



### **Der Januar im Bodano**

**01.01.** Katerfrühstück

ab 10.30 Uhr durchg. geöffnet

**06.01.** Brunch am Feiertag

Dreikönig • ab 10.30 Uhr

**12.01. - 26.02.** Betriebsferien

**Einen guten Start ins  
neue Jahr und viele schöne  
Momente in 2026.**

## Unsere Klassiker

### **Maultaschen „Die besten am See“**

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

### **Deftige Kässpätzle mit Bergkäse,**

Röstzwiebeln und gemischem Salat 16.90

### **Rosagebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten**

mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln 17.90

### **Gebackene Zanderknusperle**

mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat 19.90

### **Bodano Burger**

Patty vom Black Angus Rind mit Käse und geschmolzenen Zwiebeln, sauren Gurken, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce 14.90  
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.90

### **Chicken Burger**

Saftig gebrillte Hähnchenbrust mit geschmolzenem Käse, Röstzwiebeln, saueren Gurken, Tomate, Salat und Sweet-Chilli Mayo 14.90  
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.90

### **Schweizer Wurtsalat**

von der Kalbslyoner mit Käse, Essiggurken und Zwiebeln 13.90  
mit Steinofenbrot  
probieren Sie dazu unbedingt unsere Bratkartoffeln 4.90

## Dessert

### **Schokoküchlein mit flüssigem Kern**

mit Zwetschgenröster, feinem Vanilleeis und Sahne 14.90

### **Feuer & Bohne**

Hausgemachte Crème brûlée mit doppeltem Espresso serviert 11.90

### **Zitronensorbet**

mit Sekt oder Vodka übergossen 8.50

### **Affogato al caffè**

Eine Kugel Vanilleeis im heißen Espresso 6.80