

Unsere Empfehlung



Vorspeise & Süpple

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und Croutons

9.50

Feldsalat von der Höri

mit Himbeerdressing, 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 karamellierte 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 Klostermaultasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle
dazu deftige Käsespätzle 26.00

Zwiebelrostbraten

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten 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 geschmelzten Zwiebeln und Kräuterjus an hausgemachtem Kartoffelsalat 18.90

Deftige Kässpätzle mit Bergkäse,

Röstzwiebeln und gemischtem 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 geschmelzten Zwiebeln, sauren Gurken, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce 14.90
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.90

Chicken Burger

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

Schweizer Wurstsalat

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