



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 Rosè 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
Ramazzotti Rosato Tonic Water		8.50
Campari Orange oder Soda		7.50
Lillet Wild Berry		8.90
Bombay Gin & Thomas Henry Tonic Water		9.50
Crodino Orange Bitterlimonade aus Kräuterextrakten mit O-Saft	<i>alkoholfrei</i>	7.90

Unsere Empfehlung

Italicus Sprizz

Rossolio di Bergamotta
Botanical Drink
mit Thomas Henry Tonic Water
und Limette

0.2 l | 9,50 €

Bodano Hausapero *alkoholfrei*

RedMoon Apfelsecco
aus Südtirol
mit Thomas Henry Tonic Water
und Limette

0.2 l | 7.90 €

in der Tischmitte - zum Teilen vorweg

Röstbrot

Scheiben vom Steinofenbaguette

mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken

3.50

Bodano Apéro Brettle

Eingelegte Oliven und Tomaten,

mediterranes Grillgemüse

feiner Rauchschinken, italienische Salami

und Grana Padano Käse

serviert mit frischem Steinofenbrot

18.90

Vorspeise

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

auf Avocadocreme an Meerrettich

14.50

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

9.50

Steinpilzcremesuppe mit Croutons

12.50

Fischsuppe „Bodano Style“

14.50

Hummerbisque mit gebratener Garnele

18.00



Hauptgang

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,
sauen Gurken, Tomaten, Salat und hausgemachter Sauce 13.50
dazu empfehlen wir Pommes frites 4.50

Wiener Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 28.00

Hausgemachtes Kalbsrisotto

mit gebratenen Pilzen
und Grana Padano Käse 22.00

Züricher Geschnetzeltes

Geschnetzeltes 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



BodenseefischWochen



3-Gang Fischmenü

Fischsuppe
„Bodano Style“
mit Sauce Aioli und Brotchip

Duo vom Bodenseefisch
nach Fang
in Mandelbutter gebraten
mit Brokkoli und Salzkartoffeln

Süßer Abschluss
im Glas

45,- €

Unseren Bodenseefisch beziehen wir
von **Fisch Knoblauch GbR**
Marco, Andreas & Sonja Knoblauch
aus Uhldingen-Mühlhofen



GEWINNSPIEL!

Jetzt einfach QR-Code
scannen & am Gewinn-
spiel teilnehmen.



Klassiker

Schweizer Wurstsalat

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

probieren Sie dazu unbedingt unsere Bratkartoffeln 4.50

Rosagebratenes Roastbeef

kalt aufgeschnitten mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln 17.90

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

als kleiner Salatteller 7.50

als große Salatplatte 12.90

dazu vom Grill +

... Hähnchenbrust 5.90

... Zanderfilet 14.90

... Garnelen ohne Schale 12.50

... Champignons 4.50

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

