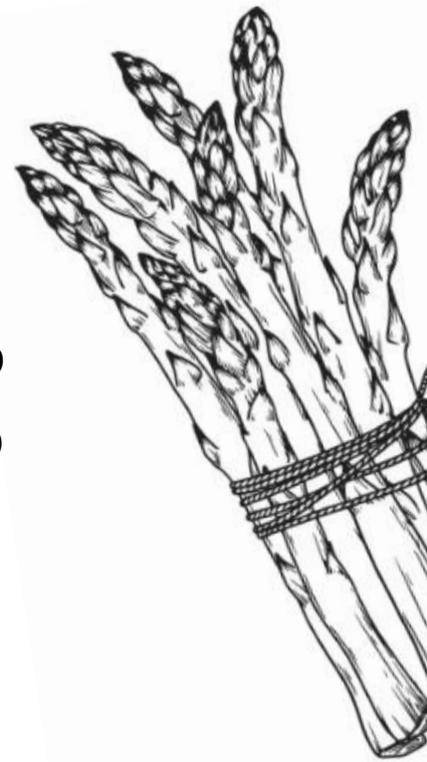


Es ist Spargelzeit!



als Vorspeise

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage und Croutons 9.50

Exotischer Spargelsalat

mit Papaya, Melone, Kirschtomaten
und feinem Mozzarella 18.90

im Hauptgang

Eine Portion frischer, deutscher Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln und hausgemachtem Flädle 24.00

wahlweise mit: +

gekochtem Wacholderschinken 6.50

einem Wiener Schnitzel vom Kalb 12.90

einem kleinen Rinderfilet ca. 120 g 19.50

einem Saiblingsfilet vom Grill 14.00

Cremiges Spargelragout *vegetarisch*

mit feinen Gnocchi und Kirschtomaten 24.00

wahlweise mit: +

einem Saiblingsfilet vom Grill 14.00



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

Caprese

Italienische Strauchtomate mit feinem Büffelmozzarella,
Basilikum, nativem Olivenöl und Balsamicoessig 14.90

Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben
mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern 17.90

Räucherlachs mit Guacamole

Dünne Scheiben vom Räucherlachs
auf Avocado-creme an Meerrettich 15.50

Knackig-frisch & leicht

Salatplatte mit hausgemachten Rohkostsalaten 12.90

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

auf Wunsch mit +

saftig gegrillter Putenbrust 8.90

fünf Riesengarnelen vom Grill 13.80

mit Olivenöl gebratenen Champignons (vegan) 5.20

knusprigem Falafel-Spieß mit Joghurt-Minz-Dipp 7.20
(auf Wunsch auch **vegan** mit Guacamole erhältlich)



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

Filetspitzen

von Kalb und Rind in Pilzrahmsauce
mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle 29.50

Schwabenteller

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
und eine original Klostermaultasche mit Schmelz-Zwiebel-Sößle
dazu hausgemachte Spätzle 24.00

Zwiebelrostbraten

Rosagebratenes Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln,
Kräuterjus und hausgemachten Spätzle 34.00

Gegrilltes Saiblingsfilet

auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln 28.90

Pasta Rustica *vegetarisch*

Feine Tagliolini mit Grillgemüse in Tomatensauce
und geriebenem Grana Padano Käse 16.50

Bodano goes Vegan!

Geschmack, der inspiriert!

Veganes Chili sin Carne

aus Sonnenblumenprotein
mit Basmati Reis und Maischips 18.90

Planted Green Curry

Vegane Filetstücke „wie Hähnchen“, aus Erbsenprotein
in grüner Currysauce mit Erbsen, Champignons und Basmati Reis 24.00

Gebackene Falafel

mit mediterranem Grillgemüse in Tomatensauce
und feinem Avocado Dip 16.50



Unsere Klassiker

Maultaschen „Die besten am See“

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

Kässpätzle mit Bergkäse,

Röstzwiebeln und gemischtem Salat 16.90

Oma´s Hühnerfrikassee

mit feinen Erbsen und Spargel, Champignons und Basmati Reis 23.00

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

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

auf exotischem Ananas-Mango Ragout, dazu 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

Fragen Sie uns gerne auch nach unsere Eiskarte.

