

Vorspeise

Doppelte Kraftbrühe

mit Kräuterflädle 7.50

Bodano Fischsuppe

Bouillabaisse von Edelfischen
mit Sauce Aioli und Brotchip 17.50

Gemischter Salatteller

Frische Blattsalate der Saison mit Frenchdressing
auf hausgemachten Rohkostsalaten 9.50

Gratinierte Ziegenkäsetaler

mit Zweierlei Chutney
und kleinem Salat an Frenchdressing 15.50

Caprese

Tomatenscheiben mit feinem Olivenöl
und Mozzarella von Büffel Bill 15.50

Exotischer Salat

von Melone, Papaya und Kirschtomaten
und Mozzarella von Büffel Bill 18.00

Vitello Tonnato

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme,
Sardellenfilets und Kapern 18.50

Tuna Tatar

mit Avocado süß-sauer mariniert
und Salatbouquet 24.00

Hors d'oeuvre

Vorspeisenvariation zum Teilen ab 2 Personen 44.00

Freuen Sie sich auf feine Überraschungen aus unserer Küche

jede weitere Person 22.00



Fleisch

Paniertes Kotelett vom Iberico Schwein
mit Kräuterjus,
Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln 32.00

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln
und Preiselbeeren 30.00

Filetspitzen von Kalb und Rind
in Pilzrahmsauce mit Marktgemüse
und handgeschabten Spätzle 28.50

Rib-Eye-Steak vom Grill
mit Sauce béarnaise,
Speckbohnen und Pommes Frites 36.00

Heimisches Wild

Ragout vom Bodmaner Reh
in feiner Rahmsauce
mit Rotkraut
und handgeschabten Spätzle 28.00

Rehrücken aus heimischer Jagd
mit Wacholderrahmsauce
und sautierten Pfifferlingen,
Preiselbeeren und handgeschabten Spätzle 42.00



Fisch

Bodano Fischteller

Dreierlei Filets vom Bodenseefisch
mit Champagnersauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln 38.00

Irischer Wildwasserlachs

auf Blattspinat mit Champagnersauce,
Marktgemüse und cremigem Risotto 32.00

Jakobsmuscheln und Garnelen vom Grill

mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahm
und dünne Bandnudeln 38.00

Vegetarisch & Vegan

Basilikum-Gnocchi

mit Kirschtomaten und Steinchampignons in Kräuterrahm 18.00

FrISChe Pfifferlinge

in Kräuterrahm mit dünnen Bandnudeln und Grana Padano 28.00

Hausgemachte Falafel (vegan)

auf Tomatensugo mit Rosmarinkartoffeln in Öl gebraten 22.00

Schwarzer Trüffel aus der Region

Tagliolini al tartufo

Dünne Bandnudeln mit Trüffelschaum
und frischem schwarzem Sommertrüffel 38.00

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Handgeschabte Spätzle mit Rahmsauce 7.50

Nudeln mit Tomatensauce 8.50

Kleines Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Ketchup 12.50

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup 9.50

