

Unsere Abendkarte

von 17:30 Uhr - 20:30 Uhr

Vorspeise

Doppelte Kraftbrühe

mit Kräuterflädle 7.50

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Croûtons
mit gebratener Riesengarnele 15.50

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

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 Kartoffelgratin	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
Zwiebelrostbraten Rosagebratenes Roastbeef mit gebackenen Zwiebeln und Kräuterjus Marktgemüse und handgeschabten Spätzle	32.00
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit Marktgemüse 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	34.00
Jakobsmuscheln und Garnelen vom Grill mit frischen Waldpilzen in Kräuterrahm und dünne Bandnudeln	42.00



Vegetarisch & Vegan

Basilikum-Gnocchi

mit Kirschtomaten und Steinchampignons in Kräuterrahm 20.00

Frische Steinpilze

in Kräuterrahm mit dünnen Bandnudeln und Grana Padano 28.00

Hausgemachte Falafel (vegan)

garniert mit einem feinen Gemüsebouquet 24.00

Klassiker

Schweizer Wurstsalat

mit Bratkartoffeln 17.00

Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und rote Beete Salat 20.50

Geschmorte Ochsenbäckle

in Spätburgundersauce mit Rotkraut und Kartoffel-Selleriepüree 26.00

Medaillon vom Schweinefilet

mit handgeschabten Spätzle und Gemüsebouquet 24.00

Raclette Pfanne (vegetarisch)

Kartoffeln mit Champignons und Tomaten mit Käse überbacken 16.50

Dessert

Espresso Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit einem doppeltem Espresso 5.60

Sorbet

Zitrone oder Erdbeere mit Sekt oder Vodka übergossen 8.50

Bodano Dessertvariation

Genießen Sie unsere Tagesdesserts als süßer Abschluss im Glas 13.50



WildeWochen am Westlichen Bodensee

16. Oktober — 26. November 2023

Steak vom Wildschweinrücken

mit Wacholder-Steinpilzrahmsauce,
winterlichem Gemüse
und Semmelknödel

28

Cordon bleu vom heimischen Damwild

gefüllt mit Schinken und Hartkäse,
dazu sautierte Waldpilze, Preiselbeerbirne
und Pommes frites

34

Feines Rehragout

mit Rotkraut, Rosenkohl und Maronen,
dazu handgeschabte Spätzle
und Preiselbeeren

30

Rosagebratener Rehrücken

mit Wildjus, Birne und Preiselbeeren,
winterlichem Gemüse, sautierten Pilzen
und handgeschabten Spätzle

42

Genießen Sie Ihr Wildgericht
in Kombination
mit einem kräftigen Rotwein

*Fragen Sie uns gerne
nach unserer Tagesempfehlung*

Glas 0.1l – ab 4.50

