

Mittagskarte

von 12.00 Uhr – 14.00 Uhr

Vorspeise

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle	7.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Croûtons	9.50
Gemischter Salatteller mit frischen Blattsalaten mit Frenchdressing auf 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

Klassiker

Schweizer Wurstsalat ... mit Steinofenbrot	12.50
... mit Bratkartoffeln	17.00
Ein Paar Bauernbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	14.00
Zanderknusperle mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	17.50
Raclette Pfanne (vegetarisch) Kartoffeln mit Champignons und Kirschtomaten mit Raclette Käse überbacken	16.50

Hauptgang

Medaillon vom Schweinefilet mit handgeschabten Spätzle und Gemüsebouquet	24.00
Geschmorte Ochsenbäckle in Spätburgundersauce mit Rotkraut und Kartoffel-Selleriepüree	26.00
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	18.50
Kalbsrahmgulasch mit handgeschabten Spätzle und Gemüsebouquet	24.00
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	26.00
Filetspitzen von Kalb und Rind in Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und handgeschabten Spätzle	28.50
Ragout vom Bodmaner Reh in feiner Rahmsauce mit Rotkraut und handgeschabten Spätzle	26.00
Lachsforellenfilet vom Grill auf Blattspinat mit Schnittlauchsauce und Bouillonkartoffeln	28.00
Basilikumgnocchi mit Champignons, Kirschtomaten und Grana Padano Käse	16.00

Gerne servieren wir Ihnen zum Hauptgang einen kleinen Beilagensalat zu 3.50 €

Dessert

Espresso Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit einem doppeltem Espresso	5.60
Zwei Kugeln Sorbet Zitrone und Erdbeere	6.50
Bodano Tagesdessert süßer Abschluss im Glas	4.50