



bodano

Herzlich willkommen!

»Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.«

Johann Wolfgang von Goethe

Mein Team und ich freuen uns, Ihren Aufenthalt heute entspannt und genussreich zu gestalten.

Genießen Sie Ihre Zeit im Bodano und lassen Sie es sich schmecken!

S. Reich

Stefan Reich mit Familie & Team

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal und Sie erhalten gerne unsere Allergen-Speisekarte.

Die Pilzsaison ist eröffnet

Frische Pfifferlinge und Steinpilze

als Vorspeise

Sommerlicher Blattsalat an French Dressing

... mit sautierten Pfifferlingen 16

... mit sautierten Steinpilzen 18

mit dünnen Nudeln vorweg oder als Hauptgang

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm 18 | 26

Frische Steinpilze in Kräuterrahm 20 | 28

als Hauptgang

Rumpsteak rosa gebraten
mit Steinpilzen in Rahm,
Marktgemüse und handgeschabten Spätzle 38

Medaillons vom Rinderfilet
mit sautierten Steinpilzen, Kräuterjus
Marktgemüse und Pommes Gratin 42

Gebratenes Saiblingsfilet auf Blattspinat
mit sautierten Pfifferlingen
und Tagliolini 36

Vorspeise

Doppelte Kraftbrühe

mit Kräuterflädle^{6,8} 7.50

Bodano Fischsuppe

Bouillabaisse von Edelfischen
mit Sauce Aioli und Brotchip⁶ 14.00 | 22.00

Sommerliche Blattsalate an French Dressing

mit Kirschtomaten, Pinienkerne und Brotchip⁶ 10.50

Exotischer Salat

von Melone, Papaya und Kirschtomate
süß-sauer mariniert mit Büffelmozzarella 18.00

Badischer Kalbstafelspitz

dünn aufgeschnitten mit Kräutervinaigrette
und marinierten Pfifferlingen 16.50

Carpaccio vom Rind alla Cipriani

mit einer venezianischen Senf-Mayo,
gebratenen Pilzen und Grana Padano 18.00

Tuna Tatar

süß-sauer mariniert,
mit Avocado und Spargel 19.50

Hors d'oeuvre

Variation aus unseren Vorspeisen
und weitere Überraschungen aus der Küche

für 2 Personen 38.00

jede weitere Person 16.00



Hauptgang | Fleisch

250g Zwiebelrostbraten

mit gebackenen Zwiebeln und Jus 30.00

Filet vom Simmentaler Rind

mit Kräuterjus 34.00

Kalbsfilet

mit Steinpilzrahmsauce 38.00

Barbarie Entenbrust

mit Portweinjus 28.50

Lammrücken

mit Kräuterjus 36.00

Zu allen Gerichten servieren wir **frisches Gemüse vom Markt**
und eine **Beilage nach Wahl**

handgeschabte Spätzle vom Brett | Bandnudeln

gratinierte Kartoffeln | Bratkartoffeln | Rosmarinkartoffeln

Hauptgang | Fisch

Bodano Fischteller

Variation von frischen Fischfilets und Garnele,
Champagnersauce, Marktgemüse
und Butterkartoffeln 38.00

Irischer Wildwasserlachs

mit Schnittlauchrahmsauce,
Marktgemüse und feinen Nudeln 32.00



Hauptgang | vegetarisch & vegan

Basilikum-Gnocchi

mit Kirschtomaten und Steinchampignons
in Olivenöl geschwenkt mit Grana Padano Käse 18.00

Waldpilze & Gnocchi

Frische Steinpilze, Pfifferlinge und Champignons
mit Frühlingszwiebeln in Kräuterrahm
auf Kartoffelgnocchi 28.00

Hausgemachte Falafel (vegan)

auf Tomatenragout
mit Pflücksalaten an Vinaigrette 19.00

Unsere Klassiker

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,

Bratkartoffeln und Preiselbeeren 23.00

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 28.50

Filetspitzen von Kalb und Rind

in Pfefferrahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle 28.50

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Spätzle 19.00

*Weitere Klassiker und leckere Gerichte für unsere kleinen Gäste
finden Sie in unserer Terrassenkarte.*

Auf Wunsch reichen wir Ihnen diese gerne.



TISCHRESERVIERUNGEN

Gerne reichen wir Ihnen bei einer Tischreservierung von **bis zu 9 Personen** unsere „à la carte“-Karte.

Bei uns wird frisch gekocht!

Deshalb kann es bei hohem Gästeaufkommen zu einer längeren Wartezeit kommen. Unser Team informiert Sie jederzeit gerne über die voraussichtliche Wartezeit. Genießen Sie in der Zwischenzeit die Aussicht bei einem leckeren Glas Wein. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Ab 10 bis 14 Personen reichen wir Ihnen die „Highlight Karte“, eine reduzierte „à la carte“-Karte.

Ab 15 Personen servieren wir Ihnen im Restaurant oder auf der Terrasse ein einheitliches Menü.

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. Säuerungsmittel; 5. Schwefel-Sulfithaltig; 6. Weizen-Gluten; 7. Koffein; 8. Milcherzeugnisse; 9. mit Geschmacksverstärker; 10. mit Phosphat

ALLERGENE

Bitte beachten Sie, dass unseren Gerichten in einer Umgebung hergestellt werden, welche nicht frei von Allergenen ist. Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, haben wir in einer separaten Menükarte aufgelistet, welche wir Ihnen auf Anfrage gerne aushändigen. Bei ergänzenden Fragen gibt Ihnen unser Küchenchef oder dessen Stellvertreter vertiefte Auskunft. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Gerichte mehrheitlich so komponiert sind, dass Sie nicht immer abgeändert werden können. Wenn Sie von einer Intoleranz betroffen sind, bitten wir Sie höflich ein Gericht zu wählen, welches die betreffende Zutat nicht enthält.

REKLAMATIONEN & KRITIK

Sagen Sie es jetzt oder nie.

Unser oberstes Ziel ist es, Ihnen bei uns im Bodano eine schöne Zeit zu bescheren und Sie während Ihrem Aufenthalt bei uns „als Stammgast“ gewinnen zu können. Sollte trotz unseres Engagements doch etwas schief gehen oder Ihnen missfallen, haben wir – ganz nach dem Prinzip „die Faust gehört auf den Tisch und nicht in den Sack oder ins Netz“ – immer ein offenes Ohr: unmittelbar und vor Ort. Wenn Sie uns eine Reklamation oder Kritik „hier und jetzt“ mitteilen, haben wir die Möglichkeit, diese „umgehend und abschließend“ zu regeln. Dabei setzen wir alles daran, dass Sie uns erneut mit einem „Lächeln“ besuchen. Unsere Zeit, Energie & Leidenschaft ist für Sie hier vor Ort und „live“ bestimmt. Darum nehmen wir bewusst keinerlei Stellung auf nachträgliche oder öffentliche Reklamationen und Kritik.

PREISE UND TRINKGELD

Für kleine Portionen gewähren wir einen Nachlass von 3,- €. Alle unsere Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Service ist inbegriffen. Unsere Mitarbeitenden freuen sich jedoch ganz bestimmt über ein nettes Trinkgeld, welches für das ganze Team bestimmt ist.

