

## Vorspeise

<b>Doppelte Kraftbrühe</b> mit Kräuterflädle <sup>6,8</sup>	7.50
<b>Winterliche Blattsalate</b> mit Walnussdressing und kandierten Nüssen	12.50
<b>Frischer Feldsalat mit Kartoffeldressing</b> Speck und Brotchips <sup>8</sup>	9.50
<b>In Basilikumbutter konfierter Saibling</b> mit Apfelrösti und Pflücksalat	17.50
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> mit Fenchel und Orange	19.00
<b>Vitello Tonnato</b> Dünne Kalbfleischscheiben rosa gebraten mit Thunfischcreme, Kapern und Sardellen	17.00
<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	14.00

## Hors d'oeuvre

Variation aus unseren Vorspeisen und weitere Überraschungen aus der Küche	
für 2 Personen	38.00
jede weitere Person	16.00



# St. Martins Gans

**Terrine von der Gänseleber**  
mit Apfelchutney  
und Pflücksalat

19

**Gänsebraten**  
mit eigener,  
Apfelrotkraut, Rosenkohl,  
Maronen und Semmelknödel<sup>6</sup>

36

**Ganze Gans**  
*für 6 Personen*  
mit Gänsejus, Apfelrotkraut, Rosenkohl,  
Maronen und Semmelknödel<sup>6</sup>

195

dazu empfehlen wir im Glas

**2020 | Grauburgunder**  
Weingut Rebholz  
Liggeringen | Bodensee

0.1l | 4.50

**2017 | Roda Reserva**  
Bodegas Roda  
Rioja | Spanien

0.1l | 12



## Hauptgang

<b>Kalbsrücken</b> mit eigener Sauce, Schwarzwurzelragout <sup>8</sup> und hausgemachten Kroketten <sup>6</sup>	32.00
<b>Filet vom Simmentaler Rind</b> mit Kräuterjus, Marktgemüse und Kartoffegratin <sup>8</sup>	34.00
<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Portweinjus, Rahmwirsing <sup>8</sup> und hausgemachten Kroketten <sup>6</sup>	26.00
<b>Rehschnitzel</b> mit Wacholderrahmsauce <sup>8</sup> , Wirsinggemüse <sup>8</sup> und Spätzle <sup>6</sup> vom Brett	28.00
<b>Medaillon vom Seeteufel</b> an Safransauce <sup>8</sup> , Blattspinat und Rote Bete Risotto	36.00
<b>Bodano Fischteller</b> Variation von frischen Fischfilets und Garnele, Champagnersauce <sup>8</sup> , Marktgemüse und feinen Nudeln <sup>6</sup>	38.00

## Vegetarisch

<b>Laugen Serviettenknödel<sup>6</sup></b> mit Rahmwirsing <sup>8</sup> und gebratenen Kräuterpilzen	16.00
<b>Gefüllte Trüffelgnocchi<sup>6</sup></b> im Kartoffelschaum <sup>8</sup>	19.50
<b>Gebackene Falafel</b> auf Ratatouille (vegan)	17.50



## Unsere Klassiker

### **Wiener Schnitzel<sup>6</sup>**

vom Kalb mit Bratkartoffeln  
und Preiselbeeren

26.50

### **Kalbstafelspitz**

mit Meerrettichsauce<sup>8</sup>,  
Bratkartoffeln und Rote Bete Salat

17.50

### **Zwiebelrostbraten**

250g Entrecôte mit gebackenen Zwiebeln,  
Marktgemüse und Spätzle<sup>6</sup>

28.00

### **Rehragout**

in Rotweinsauce  
mit Rotkraut und Serviettenknödel<sup>6</sup>

19.50

### **Schweizer Wurstsalat<sup>2</sup>**

mit Bratkartoffeln

12.50

### **Bodano Burger mit Pommes<sup>6</sup>**

Beef Steak Tatar, Speck, Zwiebel, Tomate, Sauce

14.50

### **Gebackene Zanderknusperle<sup>6</sup>**

mit Sauce Remoulade<sup>8</sup> und Kartoffelsalat

17.50

## für unsere kleinen Gäste

**Spätzle<sup>6</sup>** mit Rahmsauce<sup>8</sup>

6.50

**Kleines Schnitzel<sup>6</sup>** vom Kalb mit Pommes<sup>6</sup>

12.50

**Fischknusperle<sup>6</sup>** mit Kartoffelsalat

9.50

