



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.

Vorspeisen

Gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten
der Saison und Blattsalaten mit French Dressing 8,50 €

Verschiedene Blattsalate mit French Dressing
und kleinem Garnelenspieß 14,00 €

Exotischer Salat von Melone, Papaya und
Kirschtomaten mit Büffelmozzarella 18,00 €

„Burrata di bufala“
Mozzarella vom Büffel mit cremig weichem Kern,
dazu Tomatenscheiben und Basilikumpesto 17,50 €

Rindercarpaccio mit Sauce Cipriani,
gebratenen Pilzen und Grana Padano Käse 16,00 €

„Vitello Tonnato“
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme 16,00 €

Lachscarpaccio mit Honig-Senf-Olivenölvinaigrette,
Pinienkernen und Salatgarnitur 18,50 €

Suppe

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle 7,50 €

Kürbiscremesuppe mit Garnelen 12,50 €

Fischsuppe „Bodano“ mit Sauce Aioli 12,00 €



Hauptgang

Filetspitzen von Kalb und Rind in Pfefferrahmsauce
mit Gemüse vom Markt 28,00 €

Zwiebelrostbraten
mit Gemüse vom Markt 28,50 €

Filet vom Simmentaler Rind mit Kräuterjus
und Gemüse vom Markt 34,00 €

Lammkrone rosa gebraten mit Rosmarinjus
und provenzalischem Gemüse 36,00 €

Barbarie Entenbrust mit Portweinjus
und Okra Kürbisgemüse 28,00 €

Bodenseefisch nach Fang mit Champagnersauce
und Gemüse vom Markt 28,00 €

Zu Ihrem Hauptgang servieren wir eine Beilage Ihrer Wahl:
Spätzle vom Brett, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Tagliolini oder Butterreis

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit dünnen Nudeln 21,00 €

Frische Steinpilze in Kräuterrahm mit dünnen Nudeln 23,00 €

Basilikumgnocchi¹ in Olivenöl gebraten mit Kirschtomaten,
Pilzen der Saison und Grana Padano Käse 15,50 €



Klassiker

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) mit Sauce Remoulade ^{3,9} und Bratkartoffeln	19,50 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	25,50 €
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und rote Beete Salat	23,50 €
Zanderknusperle mit Sauce Remoulade ^{3,9} und hausgemachtem Kartoffelsalat	17,50 €
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3,9,10} mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Bratkartoffeln	12,50 €

nur für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	12,50 €
Gebackene Fischknusperle mit feinem Kartoffelsalat	9,50 €
Spätzle mit Sauce	6,50 €



Dessert

Süßer Abschluss im Glas, wählen Sie zwei aus unseren vier Tagesdesserts	7,50 €
Affogato al caffè	5,20 €

Digestif

Obst- und Edelbrände

2 cl

Brennerei Grundler aus Bodman	
Bodmaner Williams Birne	3,50 €
Bodmaner Kirsch	3,50 €
Bodmaner Apfelbrand Golden Delicious	4,00 €
Zwetschge Zibarte	4,00 €

Brennerei Ziegler seit 1865

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	3,50 €
Williamsbirnenbrand	6,50 €
Ziegler Nr. 1 Wildkirschbrand	9,50 €
Marillenbrand	12,50 €
Alte Zwetschge im Holzfass gereift	8,50 €
Alter Apfel im Holzfass gereift	8,50 €
Waldhimbeergeist	6,50 €
Walnussgeist	6,50 €

Liköre

2 cl

Ziegler Nr. 1 Wildkirschlikör	6,50 €
Heidelbeerlikör von Poli	3,50 €
Walderdbeerlikör von Villa della Quercia	4,00 €
Grappalikör mit Olivenaufguss	3,50 €
Berta Crema Caffè, Kaffeelikör	6,00 €

4 cl

Ramazotti mit Zitrone	5,00 €
Averna Amaro Siciliano	5,00 €

Grappe

2 cl

Poli Grappa Sarpa di Poli	5,50 €
Poli Grappa Sarpa Oro di Poli (Eichenfass)	6,50 €
Antinori Grappa Tignanello	9,00 €
Grappa di Sassicaia	12,00 €
Berta Bric del Gaian	14,00 €

Whiskey

2 cl

Jameson Irish Whiskey	6,00 €
Lagavulin 16 Jahre Islay Single Malt	12,00 €

Rum

2 cl

Don Papa Rum, Philippinen	9,00 €
Botucal Reserva Exclusiva Rum	9,00 €

Gin

4 cl

Bodmaner No1 Gin, Brennerei Grundler	6,50 €
The Beauty Organic, Bodensee Bio Gin	8,50 €
Kellers Gin, Schwarzwald	10,50 €
Schweppes Tonic Water (0,2 l)	3,20 €

und sonst noch

2 cl

Aquavit, Malteser	4,00 €
Morand Williamine, Schweiz	7,50 €
Charly's Likörwein vom Weingut Rebholz	6,50 €



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.

