

MITTAGSMENUS | MONTAG, 5. BIS SONNTAG, 11. JANUAR 2026



TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50

MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50

mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Graupentätschli
Pastinakencrème, Portulak



oder

Geschnetzeltes vom Freilandpoulet
Butternüdeli
Saisongemüse



MITTWOCH

Pilzrisotto
Mascarponeschaum
Federkohl



oder

G'hackets vom Weiderind
Hörnli
Apfelmus



FREITAG

Strozzapreti von der Pastamanufaktur Favolosa
Pistaziengestoß
getrocknete Tomaten, Peccorino



oder

Voressen vom Weiderind
Polenta
Rüebli



DIENSTAG

Randengnocchi
Spinat, Baumnusse



oder

Bodensee-Felchenfilet vom Berufsfischer Claudio Görtz

Zitronenschaum, Nerone Reis
glasierter Lauch



DONNERSTAG

Süßkartoffeleintopf
gebackener Tofu
Portulak



oder

Cordon bleu vom Freilandsäuli
Brie, Speck, Preiselbeere
Bratkartoffeln, Blumenkohl



SAMSTAG / SONNTAG

Handgeschnittene Tagliatelle
Federkohl
sautierte Pilze, Nüsse



oder

Geschnetzeltes vom Freilandsäuli
Senfsauce, Langkornreis
winterliches Gemüse



WOCHEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat
Gemüestreifen, eingelegte Zucchini, Apfel-Joghurtdressing 8.50

Bodensee Rauchforellenmousse
Limette, Portulak, Dillöl 18.-

Tagessuppe 9.50

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Sellerie
Kartoffelcrème, Kichererbsen, Apfel 29.-

Rindsfilet-Stroganoff vom Weiderind
Wirsing, Spätzli 45.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat
Gemüestreifen, Radieschen, eingelegte Zucchini
Schloss-Nussmischung

mit Falafel, Dip 25.-
mit Bodensee-Fisch (nach Fang) vom Berufsfischer Claudio Görtz 36.-

mit Entrecôte vom Weiderind, Kräuterbutter 44.-
mit Kalbsschnitzel nature, Kräuterbutter 40.-

anstatt Salat mit Tagesbeilage und Gemüse Aufpreis 7.50

Salatsaucen zur Auswahl:
Apfel-Joghurtdressing, Sesam-Dressing, Kürbiskern-Vinaigrette

DESSERTS

Schokoladenbrownie, Joghurtglacé
Torte / Kuchen hausgemacht
Glacé / Sorbet hausgemacht 12.-
pro Stück 9.-/7.-
pro Kugel 5.50