



MITTAGSMENUS | MONTAG, 2. BIS SONNTAG, 8. MÄRZ 2026

TAGESEMPFEHLUNG

MENU VEGETARISCH 2-GANG 26.50
MENU MIT FLEISCH 2-GANG 29.50
mit Tagessuppe oder Menusalat inkludiert

MONTAG

Tofu-Stroganoff

Limettenreis
Broccoli



oder

Stroganoff vom Weiderind

Limettenreis
Broccoli

MITTWOCH

Randen-Gnocchi

Federkohl
Mascarponeschaum, Nüsse



oder

Haxe vom Bio-Freilandsäuli

Apfeljus
Polenta, Lauch

FREITAG

Falafel

Baba Ganoush
Hobelkraut



oder

Sautierte Bodensee-Hechtstreifen

Erbsen-Risotto

DIENSTAG

Indisches Linsen Daal

Basmatireis
Fenchel-Granatapfel-Salat



oder

Black Tiger Crevetten

Safranrisotto
Federkohl



DONNERSTAG

Pilz-Risotto

Blattspinat
Zedernüsse



oder

Fleischvogel vom Weiderind

Kartoffelstock
Rüebli

SAMSTAG / SONNTAG

Randen-Knödel

Fetacrème, Blattgemüse
caramelisierte Baumnüsse



oder

Roulade vom Weiderind

Spätzli
buntes Gemüse

WOCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Kleiner Blattsalat	
Gemüwestreifen, eingelegtes Gemüse, Apfel-Joghurtdressing	9.50
Chicorée, Quinoasalat, Orange, Chèvre frais	15.-
Tagessuppe	9.50

HAUPTGÄNGE

Ricciarelli von der Pastamanufaktur Favolosa	
Olive, getrocknete Tomaten, Peperoni	29.-
Tagliata di manzo vom Weiderind	
Parmesan, Rucola, Risotto	49.-

SALATE / HAUPTGÄNGE

Grosser Blattsalat	
Gemüwestreifen, 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

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