

Vorspeisen / Starters

- Ceviche vom Bodensee - Rotaugel mit Avocado, Erdbeere und roten Zwiebeln € 16,00
Ceviche of Lake Constance - roach with avocado, strawberry and red onion
Sellerie, Sulfite, Fisch
celery, sulphite, fish
- Jakobsmuscheln gebraten mit Grapefruit-Espuma und Erbsenpüree € 16,50
Pan fried scallops with a grapefruit espuma and pea puree
Schalentiere, Molkereiprodukte, Laktose, Gelatine, Sellerie, Sulfite
shellfish, dairy products, lactose, gelatin, celery, sulphite
- Carpaccio und Tatar vom heimischen Rind mit Spargelmousse und kleinem Salat € 17,50
Carpaccio and tatar of domestic beef with asparagus mousse and a small salad
Molkereiprodukte, Gelatine Sulfite, Sellerie, Senf, Gluten
dairy products, gelatin, sulphite, celery, mustard, gluten

Salate / Salads

- Tagesfrischer Marktsalat € 6,50
Fresh garden salad
Sulfite, Sellerie, Senf, Ei, Gluten, Molkereiprodukte, Laktose
sulphite, celery, mustard, egg, gluten, dairy products, lactose
- „Frühlings Bowl“ - Avocado, Spargel, Kiwi, Brokkoli, Spinat, Kohlrabi € 12,50
und Kresse an Sesamdressing
„Spring Bowl“ - avocado, asparagus, kiwi, broccoli, spinach, kohlrabi
and cress on a sesame dressing
Molkereiprodukte, Laktose, Sulfite, Sesam
dairy products, lactose, sulphite, sesame

Suppen / Soups

- Karottencremesuppe mit Aprikose, Ingwer und Geflügel-Saté € 7,00
Carrot cream soup with apricots, ginger and chicken saté
Sellerie, Sulfite, Molkereiprodukte, Gluten, Soja
celery, sulphite, dairy products, gluten, soy
- Consommé mit Flädle € 9,00
Consommé with pancake strips
Sellerie, Sulfite, Gluten, Laktose, Molkereiprodukte, Ei
celery, sulphite, gluten, lactose, dairy products, egg
- Pot au Feu von der Tomate mit pochierterm Seeteufel-Bäckchen und Basilikum € 8,50
Pot au Feu of tomato with poached monk fish cheek and basil
Sellerie, Sulfite, Ei, Fisch
celery, sulphite, egg, fish

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Fischgerichte / *Fish dishes*

- Felchenfilet gebraten mit Krustentierschaumsauce € 25,50
Spargelragout mit Radieschen und neuen Kartoffeln
*Pan fried fera filet with crustaceans cream sauce,
asparagus ragout with radishes and new potatoes*
Fisch, Gluten, Molkereiprodukte, Laktose, Sulfite, Sellerie
fish, gluten, dairy products, lactose, sulphite, celery
- Zanderfilet gebraten an Zitronen-Verbene Sauce € 29,00
Romanasalat mit Haselnüssen und würzig scharfer Polenta
*Pan fried pike perch with lemon verbena sauce
romaine lettuce with hazelnuts and spicy polenta*
Fisch, Sellerie, Sulfite, Gluten, Molkereiprodukte, Schalenfrüchte
fish, celery, sulphite, gluten, dairy products, edible nuts
- Steinbutt gebraten mit Artischocke, Tomate und Olive im Tomatenfond, € 32,50
Basilikum Brandade
*Pan fried turbot with artichoke, tomato and olive in tomato stock,
basil mashed potato*
Fisch, Sellerie, Sulfite, Molkereiprodukte, Gluten
fish, celery, sulphite, dairy products, gluten

Fleischgerichte / *Meat dishes*

- Kalbsfilet und kleines Butterschnitzel an Meaux-Senfsauce € 27,00
Karottengemüse und Nusskartoffeln
*Filet and a small butter schnitzel of veal in a Meaux mustard sauce
carrot vegetables and nut potatoes*
Sellerie, Sulfite, Senf, Ei, Gluten, Molkereiprodukte
celery, sulphite, mustard, egg, gluten, dairy products
- Zweierlei vom Iberico Schwein - € 28,50
geschmorter Bauch und saftig gebratener Rücken mit Pulpo,
Teriyakisauce, wildem Blumenkohl und Galette Kartoffeln
*Braised belly and pan fried loin of the Iberico pork with pulpo,
Teriyaki sauce, wild cauliflower and Galette potatoes*
Sellerie, Sulfite, Fisch, Soja, Gluten
celery, sulphite, fish, soy, gluten
- Rehrücken, Sauce mit Tasmanischem Bergpfeffer € 34,50
Aprikosenchutney, Variationen vom Sellerie und Dauphine Kartoffeln
*Venison loin with Tasmanian mountain pepper sauce
apricot chutney, variations of celery and dauphine potatoes*
Sellerie, Sulfite, Molkereiprodukte, Gluten, Ei
celery, sulphite, dairy products, gluten, egg

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Steaks und Fisch / *Steaks and fish*

Filetsteak vom heimischen Weiderind (200 gr.) € 38,50
Filet steak of domestic beef (200 gr.)

Ribeyesteak (200 gr.) vom heimischen Weiderind € 32,50
Ribeye steak (200 gr.) of domestic beef

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein (250 gr.) € 28,00
Chop of Duroc pork (250 gr.) from Thuringia

Lachssteak (160 gr.) € 25,00
Salmon steak (160 gr.)
Gluten / gluten

Felchenfilet aus Bayerischen Seen € 24,50
Bavarian fera filet
Gluten / gluten

Dazu wählen Sie: Kräuterbutter, Chimichurri oder grüne Pfeffersauce
At your choice: Herb butter, Chimichurri or green pepper sauce

Molkereiprodukte, Laktose, Sellerie, Sulfite, Ei
dairy products, lactose, celery, sulphite, egg

Beilagen zur Wahl / *On the side*

Kleiner gemischter Salat oder Grillgemüse
Small mixed salad or grilled vegetables

Sellerie, Sulfite, Senf, Ei, Schalenfrüchte
celery, sulphite, mustard, egg, edible nuts

Pommes Frites, Kartoffelgratin, Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder kleine Kartoffeln
French fries, potato gratin, baked potato with sour cream or small potatoes

Gluten, Molkereiprodukte, Laktose
gluten, dairy products, lactose

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise € 4,00
White asparagus with sauce Hollandaise

Sulfite, Molkereiprodukte, Laktose, Senf, Ei
sulphite, dairy products, lactose, mustard, egg

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Spargel / Asparagus

Portion deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln oder Flädle,
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 22,00

*Portion german white asparagus with new potatoes or pancake,
melted butter or sauce Hollandaise*

Sulfite, Molkereiprodukte, Laktose, Ei, Fisch, Senf
sulphite, dairy products, lactose, egg, fish, mustard

Dazu wählen Sie:

- Kleines Rinderfilet € 10,00
Small filet of beef

- Gekochter Schinken € 8,00
Cooked ham

- Parmaschinken € 8,00
Parma ham

Kleines „Wiener Schnitzel“ € 10,00
Small „Wiener Schnitzel“
Gluten, Ei, Milch / gluten, egg, milk

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Vegetarische Gerichte / *Vegetarian dishes*

Vorspeisen und Suppe / *Starter and soup*

- Bayerisch Creme von der Erbse mit Walnuss Ricotta-Pesto und Pflücksalat € 11,50
Bavarian cream of peas with walnut ricotta-pesto and leaf lettuce
Molkereiprodukte, Ei, Sellerie, Sulfite, Schalenfrüchte
dairy products, egg, celery, sulphite, edible nuts
- Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl € 12,50
Asparagus cream soup with wild garlic oil
Sulfite, Molkereiprodukte, Laktose, Gluten
sulphite, dairy products, lactose, gluten
- Feigen-Portweinsalat mit Balsamicoreduktion, Burrata und Rucola € 15,50
Salad of fig and red Portwein with balsamic reduction, burrata and arugula
Sellerie, Sulfite, Molkereiprodukte
celery, sulphite, dairy products

Hauptgerichte / *Main dishes*

- Fusilli mit Gemüseragout in pikanter Tomatenrahmsauce € 14,00
Fusilli with vegetable ragout in a spicy tomato cream sauce
Gluten, Ei, Molkereiprodukte, Laktose, Sulfite, Sellerie
gluten, egg, dairy products, lactose, sulphite, celery
- Risotto von Fregola Sarda mit jungem Gemüse und Gorgonzola Sauce € 17,00
Risotto of Fregola Sarda with young vegetables and gorgonzola sauce
Gluten, Molkereiprodukte, Laktose, Sulfite
gluten, dairy products, lactose, sulphite

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Kleine Gerichte / *Small dishes*

Wurstsalat mit oder ohne Käse, Brot und Butter € 12,50

Sausage salad with or without cheese, bread and butter

Sellerie, Sulfite, Senf, Molkereiprodukte, Laktose, Gluten
celery, sulphite, mustard, dairy products, lactose, gluten

**Kichererbsenbällchen und Rohkost-Wrap, Süßkartoffel Pommes,
Joghurt-Sesam Dip** € 14,00

*Chickpea balls with raw food wrap, sweet potato French fries
and a yogurt sesame dip*

Sellerie, Ei, Molkereiprodukte, Laktose, Sulfite, Gluten
celery, egg, dairy products, lactose, sulphite, gluten

„Caesar Salat“ mit römischem Salat, Ei, Anchovis und Parmesan € 13,00

„Caesar Salad“ with romaine lettuce, egg, anchovies and Parmesan

Sellerie, Molkereiprodukte, Laktose, Sulfite, Ei, Fisch, Gluten
celery, dairy products, lactose, sulphite, egg, fish, gluten

- mit gebratenen Putenstreifen € 17,00

- with pan fried turkey strips

Soja / soy

Chicken Wings mit Whisky und Honig glasiert, Mais-Relish und Baguette € 17,00

Chicken Wings glazed with whisky and honey, sweetcorn relish and French bread

Sulfite, Gluten, Sesam
sulphite, gluten, sesame

Burger „Bad Schachen“ - saftiger Rindfleisch Burger mit Tomate, € 17,00

Zwiebel, Käse, Speck, Barbecue-Sauce und Pommes Frites

*Burger „Bad Schachen“ - juicy beef burger with tomato, onion, cheese, bacon,
barbecue sauce and French fries*

Ei, Molkereiprodukte, Laktose, Sesam, Senf, Soja, Gluten
egg, dairy products, lactose, sesame, mustard, soy, gluten

Tafelspitz kalt mit Kürbiskern-Vinaigrette und kleinem Salat € 19,50

„Tafelspitz“ cold with a pumpkin seed vinaigrette and a small salad

Sulfite, Senf, Schalenfrüchte, Sellerie
sulphite, mustard, edible nuts, celery

Käseteller aus der Region mit Feigensenf und Nüssen € 19,50

Regional cheese plate with fig mustard and nuts

Molkereiprodukte, Laktose, Senf, Schalenfrüchte
dairy products, lactose, mustard, edible nuts

Außer den oben angegebenen Allergenen können noch weitere Allergene
in Spuren vorkommen. Bitte sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.

*Beside the above mentioned allergens, there might be traces of other
allergens. Please speak to our service staff.*

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included