

Vorspeisen / Starters

Ceviche vom Bodensee - Rotaugen mit Avocado, Erdbeere und roten Zwiebeln <i>Ceviche of Lake Constance - roach with avocado, strawberry and red onion</i>	€ 16,00
Carpaccio vom Kalb mit Zitrone und Kapern <i>Carpaccio of veal with lemon and capers</i>	€ 17,00
Gebratener Oktopus mit einem Salat von Ananas, Avocado und Chili <i>Pan fried Octopus with a salad of pineapple, avocado and chili</i>	€ 19,50

Salate / Salads

Tagesfrischer Marktsalat <i>Fresh garden salad</i>	€ 6,50
„Sommer Bowl“ - sommerliche Blattsalate mit Aprikose, Curryreis, Paprika, Tomate und Avocado an Passionsfrucht-Dressing <i>„Summer bowl“ - leaf salads with apricot, curry rice, bell peppers, tomato and avocado in a passion fruit dressing</i>	€ 12,50

Suppen / Soups

Karottencremesuppe mit Aprikose, Ingwer und Geflügel-Saté <i>Carrot cream soup with apricots, ginger and chicken saté</i>	€ 7,00
Pot au Feu von der Tomate mit pochiertem Seeteufel-Bäckchen und Basilikum <i>Pot au Feu of tomato with poached monk fish cheek and basil</i>	€ 8,50
Kalte Cremesuppe von der gelben Paprika mit Basilikum und gebackener Riesengarnele <i>Iced cream soup of yellow bell pepper with basil and a deep fried king prawn</i>	€ 9,00

Fischgerichte / Fish dishes

Felchenfilet gebraten mit einem Gulasch von Pfifferlingen und Petersilienkartoffeln <i>Pan fried fera filet with a Gulasch of chanterelles and parsley potatoes</i>	€ 25,50
Zanderfilet gebraten an Zitronen-Verbene Sauce Romanasalat mit Haselnüssen und würzig scharfer Polenta <i>Pan fried pike perch with lemon verbena sauce romaine lettuce with hazelnuts and spicy polenta</i>	€ 29,00
Steinbutt gebraten mit Artischocke, Tomate und Olive im Tomatenfond, Basilikum Brandade <i>Pan fried turbot with artichoke, tomato and olive in tomato stock, basil mashed potato</i>	€ 32,50

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

Fleischgerichte / *Meat dishes*

Kalbsrücken gebraten mit Jakobsmuscheln auf Krustentiersauce, grüner Spargel und Galette-Kartoffeln <i>Roasted saddle of veal with scallops on a crustaceans sauce green asparagus and galette potatoes</i>	€ 28,50
Lammkrone, rosa gebraten, mit Rosmarinsauce Gemüse von Zucchini, Paprika und Oliven, Polenta-Grissini <i>Pink-roasted rack of lamb, rosemary sauce, vegetable of zucchini, bell pepper and olives, polenta grissini</i>	€ 31,00
Rehrücken an Sauce mit Tasmanischem Bergpfeffer Aprikosen-Chutney, Wilder Brokkoli und Mohnschupfnudeln <i>Saddle of venison with a Tasmanian mountain pepper sauce, apricot chutney, wild broccoli and "Schupfnudels" with poppy seeds</i>	€ 34,50

Steaks und Fisch / *Steaks and fish*

Filetsteak vom heimischen Weiderind (200 gr.) <i>Filet steak of domestic beef (200 gr.)</i>	€ 38,50
Ribeyesteak (200 gr.) vom heimischen Weiderind <i>Ribeye steak (200 gr.) of domestic beef</i>	€ 32,50
Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein (250 gr.) <i>Chop of Duroc pork (250 gr.) from Thuringia</i>	€ 28,00
Lachssteak (160 gr.) <i>Salmon steak (160 gr.)</i>	€ 25,00
Felchenfilet aus Bayerischen Seen <i>Bavarian fera filet</i>	€ 24,50

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

Beilagen zur Wahl / *On the side*

Kleiner gemischter Salat oder Grillgemüse <i>Small mixed salad or grilled vegetables</i>	
Pommes Frites, Kartoffelgratin, Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder kleine Kartoffeln <i>French fries, potato gratin, baked potato with sour cream or small potatoes</i>	
Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise <i>Green asparagus with sauce Hollandaise</i>	€ 4,00

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*

Kalte Cremesuppe von der gelben Paprika mit Basilikum <i>Iced cream soup of yellow bell pepper with basil</i> <small>Sellerie, Sulfite, Molkereiprodukte, Laktose <i>celery, sulphite, dairy products, lactose</i></small>	€ 7,50
Bayerisch Creme von der Erbse mit Walnuss Ricotta-Pesto und Pflücksalat <i>Bavarian cream of peas with walnut ricotta-pesto and leaf lettuce</i> <small>Molkereiprodukte, Ei, Sellerie, Sulfite, Schalenfrüchte <i>dairy products, egg, celery, sulphite, edible nuts</i></small>	€ 11,50
Ochsenherztomate mit Burrata und Rucola an kalt gepresstem Olivenöl und Balsamiko-Reduktion <i>Oxheart tomato with burrata and rocket in olive oil and a balsamic reduction</i>	€ 15,50

Hauptgerichte / *Main dishes*

Fusilli mit Gemüseragout in pikanter Tomatenrahmsauce <i>Fusilli with vegetable ragout in a spicy tomato cream sauce</i>	€ 14,00
Risotto von Fregola Sarda mit jungem Gemüse und Gorgonzola Sauce <i>Risotto of Fregola Sarda with young vegetables and gorgonzola sauce</i>	€ 17,00

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

Kleine Gerichte / *Small dishes*

„Caesar Salat“ mit römischem Salat, Ei, Anchovis und Parmesan <i>“Caesar Salad“ with romaine lettuce, egg, anchovies and Parmesan</i>	€ 13,00
- mit gebratenen Putenstreifen <i>- with pan fried turkey strips</i>	€ 17,00
Kichererbsenbällchen und Rohkost-Wrap, Süßkartoffel Pommes, Joghurt-Sesam Dip <i>Chickpea balls with raw food wrap, sweet potato French fries and a yogurt sesame dip</i>	€ 14,00
Chicken Wings mit Whisky und Honig glasiert, Mais-Relish und Baguette <i>Chicken Wings glazed with whisky and honey, sweetcorn relish and French bread</i>	€ 17,00
Vegetarischer Burger „Beyond Meat“ mit Cole Slaw, Tomate, Gurke und Thousand Island Sauce Süßkartoffel Pommes <i>Vegetarian Burger “Beyond Meat” with cole slaw, tomato, cucumber and a Thousand Island sauce, sweet potato French fries</i>	€ 19,50
Burger „Bad Schachen“ - saftiger Rindfleisch Burger mit Tomate, Zwiebel, Käse, Speck, Barbecue-Sauce und Pommes Frites <i>Burger „Bad Schachen“ - juicy beef burger with tomato, onion, cheese, bacon, barbecue sauce and French fries</i>	€ 17,00
Käseteller aus der Region mit Feigensenf und Nüssen <i>Regional cheese plate with fig mustard and nuts</i>	€ 19,50

Fragen Sie unser Servicepersonal gerne bei Bedarf
nach der Karte mit ausgewiesenen Allergenen.
If needed, please ask our service staff for the menu with expelled allergens.

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