

Vorspeisen das Muss vor jeder Hauptspeise

Wälder Rohschinken mit Melone und Salatgarnitur 10,90

Crevettencocktail im Hawaii Look mit Toast 9,90

Blätterteigpastete mit Pilzragout 8,50

gebackener Bergkäse mit Toast und Preiselbeeren 8,60

6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot 8,90

Salatschüsserl vom Buffet 5,80

2. Gang vom Salatbuffet 5,00

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 5,80

Karotten – Apfel – Curry Suppe mit Sahnehäubchen 5,80

Zwiebelsuppe mit Käse – Toast 6,20

Rindsbouillon

** mit Flädle 4,50*

** mit Käseschöberl 4,50*

** mit Backerbsen 4,50*

frische knackige Salate

Salat „Bodensee“ - Salate mit Hausdressing
gebackenen Zanderfiletstreifen und Sauce Tartar 15,80

Salat Arizona
Salate mit Hausdressing
gebackene Hühnerfiletstreifen, Früchte und Cocktailsauce 15,80

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip, Speck, Zwiebeln,
auf Blattsalate Tomaten, Gurken und Hausdressing 14,90

Asia Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip
gegrillte Curry Hühnerfiletstreifen, Tomaten, Zwiebeln, Mais auf Salate und Hausdressing 15,90

Vegetarische Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip
Paprika, Zwiebeln, Lauch auf Salate und Hausdressing 15,50

für den Fischliebhaber

Fischplatte

*gemischte Fischfilets und Riesengarnele
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat 23,90*

Bodensee Oase „Provenciale“

*gegrilltes Zanderfilet mit Zwiebel – Knoblauch – Tomaten Ragout
auf Gemüsekartoffeln 18,90
kleine Portion 14,90*

Kapitäns Pfännle

*Zanderfilet mit Wälderschinken und Sauce Hollandaise überbacken
dazu Lauchkartoffeln
ist ein „MUSS“ für Fischliebhaber 19,90*

Nudel – Ecke

Spaghetti mit Sauce Bolognese 8,90

Spaghetti mit Bärlauchrahm-Sauce 9,90

Spaghetti mit Rahmgemüse und Bergkäse überbacken 13,50

feine Bandnudeln mit Tomaten – Zucchini Knoblauch Ragout
und 5 Stück gegrillten Riesengarnelen 15,90

das Beste vom Tal

Grillteller

Schwein und Rinderrücken mit Pommes frites und Grillsaucen 18,90

Schweinemedallions an einer Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 18,90

kleine Portion 16,50

Orientalischer Genuss

*die bekannt feine Curryfrüchtesauce über das zart rosa gebratene Schweinemedallion
mit Reis, Früchte und gebackene Bananen 19,50*

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites 13,90

kleine Portion 10,50

Cordon Bleu mit Preiselbeeren

und Petersilienkartoffeln 17,50

Förster Teller

Duo vom Rind und Schwein auf Käsknöpfle mit Röstzwiebeln 17,90

Hühnerschnitzel mit Schinken Ananas und Käse überbacken

dazu eine feine Currysauce und Reis 16,50

Aus dem WOK

*Hühnerfiletstreifen, Paprika, Lauch, Zwiebel
süß – sauer – pikant gewürzt dazu Reis 16,80*

vom Wälder Weiderind

Zwiebelrostbraten

*mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
ein Stück österreichische Tradition 20,80
kleine Portion 17,50*

Der fast schon berühmte Klassiker unseres Hauses

das Ochsensteak

*ein schönes großes rosa gebratenes Stück vom Hochripp
mit Speckbohnen, Ofen Kartoffel und Sauerrahmdip 24,90*

Der Tipp vom Feinschmecker, die Krone unseres Hauses

feiner Lammrücken

auf Speckbohnen dazu Kartoffelgratin 29,50

Hausmannskost für Feinschmecker

Bregenzerwälder Käsknöpfle

mit gerösteten Zwiebeln und Salat vom Buffet 13,90

kleine Portion 10,20

gebackener Bergkäse mit Preiselbeeren und Petersiliekartoffeln 14,80

Rösti Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken 13,80

Chef Rösti mit Pilzsauce und Käse überbacken 13,80

Äpler Rösti mit Speck und Spiegelei 13,50

Rösti Vegetarisch mit Blattspinat und Käse gratiniert 13,80

***Spinat Berg Käselaiichen mit Bachensteiner überbacken
auf Tomatenragout 14,90***

***und zum Abschluß
die Krönung***

gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis und feiner Früchtegarnitur 8,50

Parfait
mit Früchten der Saison 8,50

Omelette Suchard
*2 Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis
und Schokosauce 8,50*

Kaiserschmarren
mit Apfelmus 14,90

verlangen Sie nach unserer Eiskarte