

Vorspeisen das Muss vor jeder Hauptspeise

Wälder Rohschinken mit Melone und Salatgarnitur 11,90

Crevettencocktail im Hawaii Look mit Toast 10,50

Gebackener Bergkäse mit Toast und Preiselbeeren 8,50

Tomaten mit Mozzarella mit Basilikumpesto und Brot 8,50

6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot 9,50

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

Rindsbouillon	* mit Flädle	4,50
	* mit Bärlauchschoberl	4,50
	* Backerbsen	4,50

frische knackige Salate

Salat „Bodensee“ - verschiedene Blattsalate , Tomaten , Gurken mit Hausdressing
gebackenen Zanderfiletstreifen und Sauce Tartar 15,90

Salat „California“ – gegrillter Frischkäse im Rohschinken Mantel
auf verschiedene Blattsalate , Tomaten , Gurken mit Hausdressing 15,50

Salat „Neptun“ - Thunfisch ,
auf verschiedene Blattsalate , Tomaten , Gurken mit Hausdressing, Zwiebeln 14,90

Salat „Anna“ - verschiedene Blattsalate, Tomaten , Gurken mit Hausdressing
und 5 Stück gebratene Riesengarnelen 17,50

Salat „Sonja“ - in Weißbrotpanade gebackener Bergkäse
auf verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken ,
Früchte und Hausdressing dazu Preiselbeersahne 15,50

Sommerteller

verschiedene Blattsalate , Tomaten , Gurken mit Hausdressing
mit gebackene Hühnerfiletstreifen, Früchte und Curry-Dip 16,90

Beilagenänderung 1.-

für den Fischliebhaber

Fischplatte

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

Bodensee Oase „Provenciale“

*gegrilltes Zanderfilet darüber Zwiebel , Tomaten , Knoblauch Ragout
auf Gemüsekartoffeln 18,90
kleine Portion 15,90*

*gebratener Seehecht mit mediteranes Paprika, Zwiebel , Lauchragout
dazu Butterreis 18,90*

Ofenkartoffeln

*Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip , Speck ,Zwiebeln,
auf Sommersalate und Hausdressing 15,90*

Asia Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip

*gegrillte Curry Hühnerfiletstreifen , Tomaten , Zwiebeln Mais
auf Sommersalate und Hausdressing 15,90*

Vegetarische Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip

Paprika , Zwiebeln , Lauch, Mais auf Sommersalate und Hausdressing 15,90

Beilagenänderung 1.-

das Beste vom Tal

Grillteller

Schwein und Rinderrücken mit Pommes frites und Grillsaucen 18,90

Schweinemedallions an einer Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 19,50

kleine Portion 16,50

Orientalischer Genuss

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

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites 14,50

kleine Portion 10,50

Hühnerschnitzel mit Schinken Ananas und Käse überbacken

dazu eine feine Currysauce und Reis 16,90

Förster Teller

Duo vom Rind und Schwein auf Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 18,50

Aus dem WOK

*Hühnerfiletstreifen, Paprika, Lauch, Zwiebel
süß – sauer – pikant gewürzt dazu Reis 17,50*

Beilagenänderung 1.-

vom Wälder Weiderind

Zwiebelrostbraten

ein Stück österreichische Tradition
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen 20,90
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

Nudel - Ecke

Spaghetti mit Sauce Bolognese 8,90

Spaghetti mit Bärlauchrahm-Sauce 9,90

Spaghetti Carbonara mit Speck – Sahnesauce und Ei 11,90

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

feine Bandnudeln mit Tomaten – Pilzen und Lauch 13,50

Hausmannskost für Feinschmecker

Bregenzerwälder Käsknöpfle

mit gerösteten Zwiebeln und Salat vom Buffet 14,50
kleine Portion 10,50

gebackener Bergkäse mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln 15,50

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

Älpler Rösti mit Speck und Spiegelei 13,80

Chef Rösti mit Pilzsauce und Käse überbacken 13,80

Rösti Vegetarisch mit Blattspinat und Käse gratiniert 13,80

Spinat Berg Käselaiibchen mit Bachensteiner überbacken
auf Tomatenragout 15,50

Beilagenänderung 1.-

und zum Abschluß
die Krönung

gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis und feiner Früchtegarnitur 8,50

Zimt - 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