

Suppen

	€
200 Tagessuppe	3,20
201 Flädlesuppe	3,40
202 Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen	3,90
205 Nudelsuppe	3,20

Salate

210 Gemischter Salatteller	3,80
211 Salat „Pompidou“ mit geröstetem Speck und Knoblauchcroûtons	4,50
212 Blattsalate in Joghurtrahm mit Walnusskernen und Früchten	5,10
214 Tomatensalat mit Mozzarella	6,80
216 Griechischer Bauernsalat	6,80
217 Bunte Salatplatte mit Ei und Schinken	7,80
Bunter Salatteller mit 218 gebackenem Schafskäse	7,20
219 Chicken-Wings	9,20
220 Bodenseezanderknusperle	9,80
221 Shrimpsspießen	9,80
223 Truthahnbruststreifen	9,80
224 Schweinefiletstreifen	9,80
225 Straußenstreifen	10,20

<i>Vorspeisen</i>		€
230	<i>Bruschetta</i>	4,80
231	<i>Melonenkugeln in Portwein</i>	5,80
233	<i>Räucherteller von Lachs und Forelle</i> <i>mit Forellenkaviar garniert, Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	11,00
234	<i>Geräucherter Wildschweinschinken</i> <i>an Blattsalaten in Balsamico-Walnussmarinade,</i> <i>Senffrüchte (1), Butter und Toast</i>	10,00
235	<i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett</i>	10,20
236	<i>Champignons à la crème auf Toast</i>	4,00
237	<i>Bodenseefelchenfilet in Kräuter-Rieslingsahne</i> <i>mit gemischtem wildem Reis</i>	8,50

Kleine Gerichte

240	<i>Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan</i>	5,90
241	<i>Kleines Schnitzel paniert, pommes-frites</i>	6,50
242	<i>Schwäbische Maultaschen</i> <i>mit gebackenen Zwiebeln, gemischter Salatteller</i>	6,80
243	<i>Omelette mit Champignons oder Schinken</i> <i>gemischter Salatteller</i>	7,30
244	<i>Lendchen in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle</i>	7,80
245	<i>Matjes-Filet (1;12) „Hausfrauen Art“, Kartoffeln</i>	8,90
246	<i>Hawaii-Toast Schinken, Ananas, Käse</i>	6,80
247	<i>Ratsherrentoast</i> <i>Schweinesteak, Champignons, Sc. Hollandaise (12)</i>	9,80
248	<i>Schwarzwälder Forellentoast</i> <i>2 geräucherte Forellenfilets, Schinkenjulienne, Sc. Hollandaise (12)</i>	9,80

Fischgerichte

	€
250 Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	11,90
251 Bodenseezanderfilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln	14,80
252 Bodenseezanderfilet in Zitronenbutter an Bandnudeln mit Gemüsejuliene	15,40
253 Bodenseezanderfilet in der Senfkruste Gemüse garnitur, Rösti	16,20
254 Bodenseefelchenfilet „Florentiner Art“ (auf Blattspinat) mit Salzkartoffeln	15,80
255 Bodenseefelchenfilet in Knoblauchbutter grüne Bohnen, Bratkartoffeln	16,00
256 Fischteller mit Kräuter-Rieslingsahne Gemüse garnitur, gemischter wilder Reis	17,80

Hauptgerichte

260 Schnitzel paniert pommes-frites oder Salat	8,50
261 Jägerschnitzel hausgemachte Spätzle	9,20
262 Truthahnsteak mit Kräuterbutter Erbsen, Karotten, Bratkartoffeln	12,80
263 Truthahnbrustgeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten, gemischter wilder Reis	12,80
264 Schweinerückensteak mit Kräuterbutter oder „Tessiner Art“ pommes-frites	10,20
265 Schwabenteller Lendchen, verschiedene Gemüse, Käsespätzle	15,80
266 Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle	16,20

267	<i>Cordon-bleu</i> <i>Gemüsegarnitur und pommes-frites oder pommes-frites und Salat</i>	13,80
268	<i>Kalbsbraten in Burgundersauce</i> <i>Blumenkohl, Kroketten</i>	13,60
269	<i>Kalbsplätzchen in Kräuterrahmsauce</i> <i>Blumenkohl, Broccoli, hausgemachte Spätzle</i>	15,80
270	<i>Kalbssteak in Morchelrahmsauce</i> <i>Gemüsegarnitur, Butternudeln</i>	18,40
271	<i>Ochsenszunge in Madeirasauce</i> <i>Prinzessbohnen, Kroketten</i>	13,60
272	<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i> <i>hausgemachte Spätzle</i>	14,00
273	<i>Pfeffersteak vom Rinderfilet</i> <i>gebäckene Ananas, Herzogin-Kartoffeln</i>	17,60
274	<i>Filetteller</i> <i>Gemüsegarnitur, Kroketten</i>	18,20
275	<i>Rehgoulasch mit Champignons</i> <i>Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle</i>	13,80
276	<i>In Kräuter mariniertes Lammfilet</i> <i>Blattspinat, Grilltomate, Bratkartoffeln</i>	15,80

Deutsches Straußenfleisch

... von Farbe, Struktur und Geschmack ähnlich feinstem Rind, mit allen gesundheitlichen Vorteilen des Geflügelfleisches – extrem wenig Fett und Cholesterin, viel Protein und dennoch unvergleichlich zart.

600	<i>Cordon-bleu vom Straußen</i> <i>pommes-frites und Salat</i>	14,80
601	<i>„Stroganoff“ vom Straußen</i> <i>hausgemachte Spätzle, Rösti</i>	15,40
602	<i>Straußenplätzchen in Pfefferrahmsauce</i> <i>Gemüsegarnitur, hausgemachte Spätzle</i>	16,80
603	<i>Straußensteak mit Kräuterbutter</i> <i>Gemüsegarnitur, Rösti</i>	16,80

Aus aller Welt

€

<i>Schweiz</i>	300	<i>Putenrahmgeschnetztes „Züricher Art“ hausgemachte Spätzle, Rösti</i>	13,40
<i>Skandinavien</i>	301	<i>Shrimpsspieße auf Tomatensahne an Bandnudeln mit Gemüsejulienne</i>	14,60
<i>Italien</i>	302	<i>Piccata Milanese mit Spaghetti</i>	14,60
<i>Ungarn</i>	303	<i>Lammfiletstreifen mit Paprika und Peperoni, Bratkartoffeln</i>	15,80
<i>Griechenland</i>	304	<i>Grillspieß Schweine- und Lammfilet, Hackfleischbällchen, Tomatenreis, Tzatziki, kleiner Bauernsalat</i>	15,80
<i>Balkan</i>	305	<i>Balkan-Spieß Schweinemedallions, Hackfleischbällchen, pommes-frites, Balkangarnitur</i>	12,50
<i>Orient</i>	306	<i>Aga-Khan-Spieß Lendchen in Curry, mit Früchten auf Schinkenreis</i>	15,60
<i>Russland</i>	307	<i>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ Butternudeln</i>	15,60
<i>Thailand</i>	309	<i>Wokpfanne scharf mit Truthahnbruststreifen mit Thai-Gemüse, Reis</i>	12,80
<i>USA</i>	310	<i>Entrecôte (300gr.) mit Kräuterbutter Grilltomate, Kartoffelwedges, Barbecue-Sauce</i>	16,20

Spezialitäten ab 2 Personen

€ pro Person

290	<i>Hegauer Schlemmerplatte (Entrecôte, Schweinemedallion, Putensteak, Schweinerückensteak) Gemüsegarnitur, Butternudeln, Herzogin-Kartoffeln</i>	18,80
291	<i>Chateaubriand Gemüseplatte, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	22,80

<i>Vegetarisch</i>	€
320 <i>Reibekuchen mit Apfelmus</i>	4,80
321 <i>Blattspinat mit Champignons und Käse gratiniert</i>	6,20
322 <i>Gebackener Camembert Preiselbeeren, Butter, Toast</i>	6,00
323 <i>Bandnudeln mit Gemüsejulienne an Cambozolasahne</i>	6,40
324 <i>Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln, gemischter Salatteller</i>	7,80
325 <i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	7,20
326 <i>Gemüseplatte mit Spiegelei</i>	8,60
327 <i>Wokpfanne Gemüse, Reis -süßsauer oder scharf-</i>	8,60

Vesper

330 <i>1 Paar Wienerle oder Bauernbratwürste mit Brot</i>	3,80
331 <i>Belegtes Brot wahlweise mit Käse, Wurst (1;2;8), Salami, Bauernschinken oder Schwarzwälder Schinken</i>	4,80
332 <i>Wurstsalat (1;2;8) mit Brot</i>	5,80
333 <i>Schweizer Wurstsalat (1;2;8) mit Brot</i>	5,90
334 <i>Vesperteller mit Brot</i>	6,80
336 <i>Käsewürfel (200gr.)</i>	5,40

<i>Desserts</i>	€
350 <i>Tagesdessert</i>	3,30
351 <i>Eiszwerg Anton</i>	3,30
352 <i>Diabetiker Dessertteller</i>	4,90
353 <i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,80
354 <i>Zitronensorbet mit trockenem Sekt oder Wodka</i>	4,80
355 <i>Schokoladeneis mit Eierlikör, Sahne</i>	4,80
356 <i>Schwarzwaldbecher</i>	4,90
357 <i>Coupe „Dänemark“</i>	4,90
358 <i>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Sahne</i>	5,10
359 <i>Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	5,30
360 <i>Frischfruchtsalat mit Maraschino, Sahne</i>	5,20
361 <i>Mousse au chocolate mit frischen Früchten, Sahne</i>	6,60
371 <i>Verschiedene Sorbets auf Ananas-Kiwi-Carpaccio</i>	6,60
362 <i>Dessert-Variation</i>	7,00

Hausgemachte Spezialitäten

370 <i>Krokantparfait mit Früchten garniert, Sahne</i>	7,00
372 <i>Crêpes an heißen Himbeeren mit Walnusseis, Sahne</i>	7,00

Bauernhofeis von der Höri

380 <i>Eisbecher „Mozart“</i>	6,20
<i>Pistazien- und Nougateis mit Schokostückchen, Amaretto, Sahne</i>	
381 <i>Eisbecher „Venedig“</i>	6,20
<i>Tiramisueis und weißes Schokoladeneis, Baileys, Sahne</i>	