

Herzlich Willkommen
im
Restaurant Strandcafé

Wir wünschen
Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.

Gerne beraten und informieren
wir Sie über die Allergenen Zutaten
unserer Speisen.
Unsere Saucen werden mit Maisstärke gebunden.

Aperitif

Reinecker Crémant Brut ⁹
Cuvée von Weißburgunder,
Chardonnay und Pinot Noir
Sektellerei Reinecker Auggen

0,1l € 6,50



Alkoholfreier Sekt Rosé
Weingut Zotz, Heitersheim, Baden
0.1l € 5,90

Aperol ^{1,13} spritz mit Sekt
Mineralwasser und Eis

0,2l € 7,20

Alkoholfreier Hugo ^{2,10,3}
(Holunderblütensirup, Ginger-Ale, Soda)

0,2 l € 6,50

Lillet "Wild Berry"
Lillet, Soda-Wasser, Schweppes Wild Berry
0,2l € 7,20

Alkoholfreier Hauscocktail
(Sanbitter ² Orangensaft und Soda)

0,2 l € 6,50

Salat

Salatvariation^{5,7}
mit Blattsalaten und Rohkost der Saison

€ 14,80

und

- gebratener Hähnchenbrust und Sweet Chilisoße^{7,8,9}

€ 19,50

- gebratenem Zanderfilet^{3,5}

€ 21,50

- Zanderknusperle Sauce Remoulade^{1,2,3,5,8}

€ 21,00

Maultaschen^{1,2,9} / Bratenjus / Röstzwiebeln
Kartoffelsalat^{5,7}

€ 19,50

Wurstsalat^{2,7,8}
Zwiebeln / Essiggurke / Ei

€ 14,50

Schweizer Wurstsalat^{2,5,7,8}
Emmentaler Käse / Essiggurke / Ei

€ 15,50



Klassiker

Rinderkraftbrühe ^{1,2,5}
mit Flädle und Peterle

€ 9,00



kleiner gemischter Salat
mit gerösteten Kernen ^{4,5,7}

€ 6,90



Rotes Curry / Gemüse / Limette
Basmati Reis (**vegetarisch**) ^{8,10}

€ 20,50

„Fischvariation“ ^{3,5}

Filets von Saibling, Zander, Lachsforelle
Riesling-Sauce / Blattspinat / Kartoffeln

€ 31,50

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken

Röstzwiebeln / Rotweinsauce ¹⁰

hausgemachte Spätzle ^{1,2}

€ 32,50

Surf and Turf (Rinder filet 180g)
englisch / medium
mit Riesengarnele, Estragon Sauce, ^{3,5}

Kartoffelrösti² und Speckbohnen ⁹

€ 46,00

Saisonales:

Italienische Anti Pasti,
Grana Padano Käse ² und Rucola

€ 10,50

Tomatensalat mit Büffelmozzarella, ⁵
Basilikum Pesto ⁴ / Rucola

€ 13,50

Carpaccio alla Cipriani, ⁵

€ 16,50

Pfifferling Rahmsuppe
mit Knoblauchcroutons ^{1,5}

€ 9,00



Gurkenkaltschale mit Jogurt
und einer Garnele ^{3,5}

€ 9,50

Bodenseefischsuppe mit Brot Chips
und Sauce Aioli ^{1,3,9}

€ 11,00

Saisonales:

Couscous Salat ¹
mit Granatapfel, Feta und Feigen (vegetarisch)⁵
ohne Feta (vegan)

€ 19,50

Caesar Salat
mit Romana- Salat Herzen, Parmesan,
Croutons und Caesar Dressing ^{1,5,9}

€ 16,50

mit
4 gebratenen Riesengarnelen ³

€ 25,50

Saiblings Filet mit Estragon Schaum, Bandnudeln
und gebratener Zucchini ^{1,3,5}

€ 28,50

Gebratene Schweinemedallions
mit Pfifferling Rahm Sauce,
Marktgemüse und Spätzle ^{1,2,5}

€ 24,50

Züricher Geschnetzeltes
mit Kartoffelrösti
und Sommer Gemüse ^{2,5}

€ 29,50

Dessert

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ⁵
€ 4,80

Hausgemachte Crème Brûlée ^{2,5}
mit Obstgarnitur
€ 8,50



Apfelstrudel / Vanilleeis,
Vanillesauce ^{1,2} / Sahne ⁵
€ 9,20

Mango Mousse ⁵
mit Obstgarnitur
€ 8,50

Fruchtkaltschale
mit Mango Sahne ⁵
€ 8,50

Eisbecher

Wir servieren Ihnen Mövenpick – Eis

Eiskaffee, Eisschokolade / Sahne ⁵ € 6,80

Vanilleeis / Sahne / heißer Schokoladensauce ⁵ € 8,70

Vanilleeis / Sahne / heiße Himbeeren ⁵ € 8,70

„Schwarzwaldbecher“ ⁵
Vanille- und Schokoladeneis / Schattenmorellen / Kirschwasser / Sahne € 8,50

„Eierlikörbecher“
Vanille-, Schokoladen- und Walnusseis / Eierlikör / Sahne ^{4,5} € 8,70

2 Kugeln Espresso-Krokant-Eis
Baileys / Sahne ^{4,5} € 6,90

1 Gluten, 2 Eier, 3 Fisch, 4 Nüsse, 5 Milch, 7 Senf, 8 enthalten Sulfite,
9 mit Konservierungsstoffen, 10 mit Farbstoff, 11 mit Antioxidationsmittel