Vegetarisches Menü

Gemüse-Mille Feuille mit Wildkräutersalat
und karamellisiertem Frischkäse und Kürbis Chutney

***

Creme Suppe von geräuchertem Paprika
und geröstetem Brotchip

***

Zitronensorbet mit Bodensee Secco

***

Gebratene Polenta Schnitte und Linsen Tempeh
mit Kartoffelpüree und glasiertem Rosenkohl

***

Creme Caramelle mit Fruchtspiegel
und marinierten Orangen

Menü komplett € 89,00



Menü

Ceviche vom Saibling
(marinierter roher Saibling)

***

Geflügel-Consommé mit
Flädle-Geflügelfarce-Rolle und Gemüsestreifen

***

Zitronen Sorbet und Bodensee Secco

***

Saltimbocca vom Hirschrücken mit
Sauerkirschen-Balsamico Soße auf
Kartoffelbirnengratin und Rotkohlpraline

oder

Confierter Kabeljau-Loin mit
Limettenschaumsoße und
Gemüse-Mille Feuille und Babyspinat

***

Créme Caramel mit Fruchtspiegel
und marinierten Orangen

Menü komplett € 99,00



Veganes Menü

Gemüse-Mille Feuille mit Wildkräutersalat
und karamellisiertem Frischkäse und Kürbis Chutney

***

Creme Suppe von geräuchertem Paprika
und Gemüsechips

***

Zitronensorbet mit Bodensee Secco

***

Linsen Tempeh
mit glasiertem Rosenkohl und frittiertem Rucola

***

Veganes Schokomousse mit Fruchtspiegeln
und marinierten Orangen

Menü komplett € 89,00

