



APERITIF

DES HAUSES

Sanbitter, alkoholfrei mit Maracujasaft, Orangensaft oder Soda	0,2 l 6,10	Bellini oder Kir Royal Sekt mit Pfirsich- oder Johannisbeerlikör	0,1 l 6,00
Driver 's Delight Bitter Lemon, Maracujasaft schwarzer Johannisbeersaft, Eiswürfel	6,10	Bösehof Hauscocktail Gin, Aperol, Grapefruitsaft und Sekt	0,15 l 6,50
Aperol Lemon Spritz Aperol, Bitter Lemon, Minze Ingwerscheibe, Eiswürfel	6,80	Schlumberger Rosé l 6,80 Sparkling Brut Schlumberger Wein- und Sektkellerei	0,1
Lillet Buck Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette Limettensaft, Eiswürfel	6,80	Sherry Lustau trocken oder medium	5 cl 5,30

WEIN

DES MONATS

2016er
Perelise
Gewürztraminer D.O.C.
Kellerei Schreckbichl
Südtirol

0,2 l - 8,50 0,75 l - 32,50

2016er
Grauer Burgunder
und Chardonnay
Qualitätswein b. A., trocken
Weingut Aufricht, Bodensee
Baden

0,2 l - 8,90 0,75 l - 35,00

Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.



KLEINIGKEIT

Strauchtomaten mit Schafskäse
vom Milchschaafhof Brünjes
dazu Basilikumpesto

11,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Jithofer Bergkäse
und Rucola

14,00

Salat von Wildkräutern
mit gebratenen Pfifferlingen

12,50

Blumenkohl- Panna cotta
mit Spieka-Neufelder Krabben

15,00

SUPPE

Bederkesaer Räucheraalsuppe

9,00

Wildkraftbrühe
mit Pfifferlingen

8,00

Zuckerschotensuppe
mit St. Jakobsmuschel

8,00

Suppe von Bronzefenchel
mit Spieka Neufelder Krabben

8,00

KLEINES

Menü

Spargelsuppe mit Schinkenklößchen

* * *

Rückensteak vom Lübchiner Strohschwein
mit Kräuterbutter, gegrilltem Gemüse und Nusskartoffeln

* * *

Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren

32,50



FISCH

Kabeljaufilet
kross auf der Haut gebraten
junge Möhren und Erbsenpüree
24,00

Kutterscholle in Speckbutter gebraten
dazu Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat
21,50

Gedünsteter Zopf von Islandlachs
und Nordsee-Limandes
gelbe Paprikasauce
Kaiserschotenragout und Nudeln
24,00

Jakobsmuscheln
mit Limettenkruste, auf Babyspinat
und Tomatenrisotto
28,50

FLEISCH

Rehschnitzel mit
Zartbitterschokoladensauce
Pfifferlinge, Kartoffelroulade
und gefüllte Birne
27,50

Rückensteak vom Lübchiner
Strohschwein mit Kräuterbutter,
gegrilltem Gemüse und Nusskartoffeln
22,00

Saltimbocca: Kalbsschnitzel
mit Parmaschinken und Salbei
Oliven-Tomatensauce
und Zucchininudeln
25,00

Perlhuhnroulade
mit Estragonsauce
kleinem Gemüse und Mandelkroketten
24,50

VEGETARISCHES Menü

Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen

* * *

Zuckerschotensuppe

* * *

Zucchininudeln mit Tomaten-Olivensauce

* * *

Sorbetauswahl auf Saucenspiegel

36,00



BÖSES

Menü

Strauchtomaten mit Schafskäse
vom Milchschaafhof Brünjes
dazu Basilikumpesto

* * *

Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen

* * *

Perlhuhnroulade
mit Estragonsauce
kleinem Gemüse
und Mandelkroketten

* * *

Himbeer- Panna cotta
auf Mangosalat

47,50

FEINSCHMECKER

Menü

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Jithofer Bergkäse
und Rucola

* * *

Zuckerschotensuppe
mit gebratener St. Jakobsmuschel

* * *

Gedünsteter Zopf von Islandlachs
und Limandes, gelbe Paprikasauce
Kaiserschotenragout und Nudeln

* * *

Sorbet

* * *

Rehkeule, rosa gebraten
Zartbitterschokoladensauce
Pfifferlinge, Kartoffelroulade
und gefüllte Birne

* * *

Käseauswahl

* * *

Gebrannte Crème von der Minze
mit Ananascarpaccio
und Stracciatellaeis

66,00

Ab 2 Personen

Dieses Menü erfordert
eine bestimmte Vorbereitungszeit.
Wir bitten Sie deshalb, uns Ihre Bestellung
bis spätestens 13:00 Uhr
bzw. 20:30 Uhr aufzugeben.

FISCH

Menü

Blumenkohl- Panna cotta
mit Spieka-Neufelder Krabben

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Kabeljaufilet
kross auf der Haut gebraten
junge Möhren und Erbsenpüree

* * *

Halbgefrorenes
von zweierlei Schokolade
mit frischen Beeren

51,50



SÜSSES

ZUM NASCHEN

Rote Grütze mit Vanillerahm	6,00	Sorbetauswahl auf Saucenspiegel	7,00
Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren	7,50	Himbeer- Panna cotta auf Mangosalat	7,50
Halbgefrorenes von zweierlei Schokolade mit frischen Beeren	8,50	Gebrannte Crème von der Minze mit Ananascarpaccio und Stracciatellaeis	8,50

KÄSE

AUSWAHL

Jithofer Camembert, Jitcamper Bergkäse,
Munster und Reblochon
mit Vollkornbrot, Butter und Feigensenfsauce

9,50

KAFFEE

KÖSTLICHKEITEN

Espresso	2,50	Chociatto	2,90
Filterkaffee	2,50	Latte Macchiato	2,90
Schümli-Kaffee	2,50	Grosser Milchkaffee	3,20
Heisse Schokolade	2,60	Pharisäer mit braunem Rum	4,90
Cappuccino	2,90	Irish Coffee mit Sahnehaube	4,90

DIGESTIF

Grappa

Chardonnay Barrique
5,50

Moscato
5,50

Antica Cuvée Riserva
6,00

