



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 Sparkling Brut Schlumberger Wein- und Sektkellerei	0,1 l 6,80
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 Bärlauchpesto

11,00

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Jithofer Bergkäse
und Rucola

13,50

Fischvariation: Gebeizter Lachs
Fiedlers Räucheraalfilet
Spieka-Neufelder Krabben
und gebratene Sankt Jakobsmuschel

16,00

Getrüffelttes Entenleberparfait
mit Rhabarber-Chutney
und Löwenzahn in Himbeerdressing

14,00

SUPPE

Bederkesaer Räucheraalsuppe

9,00

Perlhuhnnessenz
mit feinen Klößchen

7,50

Erbsen-Minz-Suppe
mit Pancetta-Chip

7,50

Suppe von Krustentieren
mit Spieka-Neufelder Krabben

7,50

KLEINES

Menü

Spargelsuppe mit Schinkenklößchen

* * *

Rückensteak vom Lübchiner Strohschwein
mit Tomatenpesto, Kohlrabi und Salbeinocken

* * *

Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren

32,50



FISCH

Zwei kleine Maischollen
in Speckbutter gebraten
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
21,00

Gebratene Sankt Jakobsmuscheln
Fenchelgemüse, Püree von roten
Zwiebeln und Rosmarin
28,50

Roulade von Island-Lachs
und Limandes, Safransauce
Spargelnudeln
24,00

Schnitte vom weißen Heilbutt
mit Basilikumschaum überbacken
Pinienkern-Babyspinat
und Tomatenrisotto
28,00

FLEISCH

Roulade vom Perlhuhn
Estragonsauce, Mairübchen
und Nusskartoffeln
24,00

Zweierlei vom Sietländer Weiderind:
Ochsenrücken auf Backenragout
junge Möhren und Kartoffeltaler
24,50

Rückensteak
vom Lübchiner Strohschwein
mit Tomatenpesto, Kohlrabi
und Salbeinocken
22,00

Rehrücken vom hiesigen Maibock
am Stück gebraten
Zartbitterschokoladensauce
Pfifferlinge und Serviettenknödel
31,00

VEGETARISCHES

Menü

Strauchtomaten mit Schafskäse

* * *

Erbsen-Minz-Suppe

* * *

Salbeinocken mit Pinienkernen und Rucola

* * *

Sorbetauswahl auf Saucenspiegel

36,00



BÖSES

Menü

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Jithofer Bergkäse und Rucola

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

Roulade vom Perlhuhn
Estragonsauce, Mairübchen
und Nusskartoffeln

* * *

Schokoladen-Biskuitrolle
mit Mascarponehalbgefrorenem
auf Rhabarberkompott

47,50

FISCH

Menü

Fischvariation: Gebeizter Lachs
Fiedlers Räucheraalfilet
Spieka-Neufelder Krabben
und gebratene St. Jakobsmuschel

* * *

Suppe von Krustentieren

* * *

Schnitte vom weißen Heilbutt
mit Basilikumschaum überbacken
Pinienkern-Babyspinat
und Tomatenrisotto

* * *

Himbeer- Panna cotta
auf Mangosalat

51,00

FEINSCHMECKER

Menü

Getrüffeltes Entenleberparfait
mit Rhabarber-Chutney
und Löwenzahn in Himbeerdressing

* * *

Perlhuhnnessenz
mit feinen Klößchen

* * *

Roulade von Island-Lachs
und Limandes, Safransauce
Spargelnudeln

* * *

Sorbet

* * *

Rehrücken vom hiesigen Maibock
am Stück gebraten
Zartbitterschokoladensauce
Pfefferlinge und Serviettenknödel

* * *

Käseauswahl

* * *

Gebrannte Crème von der Minze
mit Ananascarpaccio
und Stracciatellaeis

67,50

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.



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
Schokoladen-Biskuitrolle mit Mascarponehalbgefrorenem auf Rhabarberkompott	7,50	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