

## ***Köstlichkeiten zum Frühling***

### *Vorspeisen*

*Kleiner Beilagensalat mit italienischem Dressing*

*Bunter Salatteller mit Knoblauch-Croûtons und Kernen*

*Grüne Chalkidiki-Oliven eingelegt in Olivenöl,  
Zitronensaft und frischem Meersalz, dazu ofenfrisches Baguette*

#### *Antipasti-Variation*

*Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine,  
Balsamico - Champignons und Chalkidiki-Oliven*

*Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto*

#### *Geräuchertes Felchenfilet*

*garniert mit Sahnemeerrettich, Butter und Wurzelbrot*

*Ziegenkäse mit Honig im Filoteig gebacken  
auf Rucolasalat serviert mit Datteln im Speckmantel*

#### *Carpaccio vom Rind*

*serviert mit Parmesanspänen und Rucola*

### *Aus dem Suppentopf*

*Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädle*

*Bouillon mit Maultaschenstreifen*

*Tomatencrèmesuppe mit Croûtons*

*Rote Thai-Curry-Suppe mit Garnele im Kartoffelmantel*

### *Fleischlos, aber nicht reizlos..*

*Käs'knöpfe mit Allgäuer Bergkäs'*  
*dazu Schmelzzwiebeln und einen Beilagensalat*



*Rotes Thai-Gemüse Curry (vegan)*  
*mit gebratenen Sojastreifen (BIO) Serviert dazu Basmatireis*



*Gebratener Halloumikäse auf Zucchini-gemüse*  
*dazu Petersilienkartoffeln*

*Ofenkartoffel, gefüllt mit Blattspinat und mit Ziegenkäse überbacken*  
*Dazu Feigensenfsauce*

## *Salate, knackig und frisch*

*Fitnesssteller (grosser gemischter Salat)*

wahlweise mit:

- 1 gebratenes Felchenfilet
  
- Zanderknusperli mit Sauce Tartar
  
- gebratenen Schweinefiletstreifen  
mit hausgemachter Kräuterbutter
  
- Streifen von der Putenbrust (regionale Freilandhaltung)  
vom Grill mit Sweet Chili Sauce
  
- Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Dressing <sup>(1,2,3)</sup> zur Auswahl: Italian und French

## *...und herzhaft*

*Bunter Wurstsalat* <sup>(1,2,3,4,8)</sup>  
mit Zwiebeln, Essiggurke und dazu Brot

*Schweizer Wurstsalat* <sup>(1,2,3,4,8)</sup>  
mit Emmentaler Käse, Essiggurke, Zwiebeln und Brot

## *Fleischgerichte*

*mit der goldenen Medaille ausgezeichnet  
von der Metzgerei Seitz aus Markdorf:*

*Schwäbische Maultaschen  
mit Schmelzzwiebeln und Beilagensalat*

*Panierte Schweineschnitzel  
serviert mit Pommes frites und Beilagensalat*

*Rotes Thai-Hähnchencurry  
mit gebratenem Gemüse in pikanter sosse, dazu Basmatireis*

*Cordon Bleu vom Schwein  
gefüllt mit Allgäuer Emmentaler  
dazu servieren wir Pommes frites und Saisongemüse*

*Zür'cher Geschnetzeltes vom Kalb  
in Champignoncrèmesauce dazu hausgemachten Rösti*

## *...weitere Fleischgerichte*

*Steak au four  
Schweinenackensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken  
Dazu buntes Gemüse und Kartoffelkroketten*

*Rostbraten an Rotwein-Zwiebelsauce  
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Knöpfele*

*Gebratene Kalbsleber  
Mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree*

*Schweinekrustenbraten an Schwarzbiersauce  
Mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle*



## *Aus dem Netz und von der Angel*

*Saiblingsfilet mit Nusspanade gebraten  
An Rieslingsauce auf Karottenpüree mit feinen Nudeln*

*Felchenfilet gebraten in Mandelbutter  
auf Blattspinat mit Reis oder Kartoffeln serviert*

*Ganze Forelle „Müllerin Art“  
langsam gebraten und mit Petersilienkartoffeln serviert*

*Fischvariation (gebratene Filets vom Zander, Lachs und Egli)  
an Rieslingsauce auf Kirschtomaten und Kaiserschoten,  
dazu Rosmarinkartoffeln*

*gebratenes Lachsfilet  
mit Apfel-Gurken-Gemüse und Kartoffelpüree*

## *Desserts*

*Variation vom Espresso*

*Crème Brûlée mit Lavendel verfeinert dazu Früchtespiess*

*Hollunder-Minz-Panna Cotta mit Sektgelee (alkoholfrei)*

*Warmer Schokoladenkuchen  
mit hausgemachtem Ananas-Passionsfruchtsorbet*

## *Käse*

*Käseteller mit Feigensenf und Brot*

