



## Menü des Tages

### Mittag, 15. Mai 2026

Zucchini-Rohkost an Schwarzwälder Schinken  
mit marinierten Kirschtomaten, Pesto  
und Baguette 13

\*\*\*

Schaumsuppe von Edelpilzen  
mit Kräutersahne 12

\*\*\*

Saltimbocca  
an Salbeijus, Mandel-Brokkoligemüse  
und Kartoffelkrapfen 30

€ 67,--\*

oder

Tranche vom Fjordlachs  
in Zitronenöl gegrillt, an Grauburgunderschaum,  
Fenchelragout mit Birne und Crevettenreis 30

€ 67,--\*

oder

Rinderlendensteak vom Grill  
an Paprikasauce, glacierte Karotten  
und schwäbische Spätzle 30

€ 67,--\*

oder

Bunte Salatplatte mit Tomaten-Mozzarella,  
gegrilltem Gemüse, Balsamicomarinade  
und Baguette 26

€ 63,--\*

\*\*\*

Rote Grütze mit flüssiger Alpensahne,  
Bourbon-Vanilleeiscrème und Gebäck 12

oder

Bunter Früchtecocktail  
mit Maraschino und Yuzusorbet 12

\*Menüpreise



## Menü des Tages

### Abend, 15. Mai 2026

Kleiner Salatteller  
mit gebackener Avocado 12

\*\*\*

Spanferkelhaxe in Gemüsegelee  
mit Remouladensauce und Majoran-Kartoffelwürfel 13

\*\*\*

Tomatencremesuppe  
mit Reis, Basilikum und Sahnehaube 12

\*\*\*

Coq au vin  
in Burgundersauce geschmort,  
pikantes, buntes Gemüse und feine Bandnudeln 29

€ 78,--\*

oder

Goldbrassenfilet vom Grill  
an Tomaten-Paprikaletscho, Orangenfilets  
und Kerbel-Basmatireis 30

€ 79,--\*

oder

Milder Matjeshering in Sauerrahmsauce  
mit Apfel, Gurke, Zwiebel, gebackenem Landei  
und Pellkartoffeln 28

€ 77,--\*

oder

Piccata von der Zucchini  
im Parmesaneis gebraten  
an Tomaten-Basilikumsauce und Schneekartoffeln 25

€ 74,--\*

\*\*\*

Kokos-Panna-cotta  
an Himbeersauce, Stracciatellaeiscreme und Amarettinis 12

oder

Allgäuer Naturjoghurt mit Honig,  
Knuspermüsli und Kiwispalten 10

\*\*\*

Käseauswahl vom Wagen 15

\*Menüpreise