

VORWEG



GEMISCHTER BEILAGENSALAT mit Hausdressing ^{1,3}

...

KÜRBISCREMESUPPE mit Kernen und Öl

...

RINDERKRAFTBRÜHE mit Flädle und Gemüsestreifen

...

6 GARNELEN IM PFÄNNLE mit Kräuterbutter gebacken
und Toastbrot

...

FRISCHE SALATE mit Hausdressing

- „ASIA“ mit Hühnerbruststreifen und Sesam-Chilisoße ^{1,3,4}
- „BODENSEE“ mit Fischknusperle und Dip ^{1,3}
- „GRILL“ mit Scheiben von gebratenem Rinderrückensteak
und hausgemachter Kräuterbutter ^{1,4}

...

DEFTIG & LECKER

WURSTSALAT im Salatkranz mit Essigurken und Zwiebelringen

- wahlweise mit Emmentaler Käse ^{2,4}

...

KÄS'SPÄTZLE mit 3-erlei Bergkäse und Röstzwiebeln

...

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL
mit Pilzen in Rahm, Bergkäse und Kräutern

...

BANDNUDELN mit frischem Parmesan bestreut

- mit hausgemachter Basilikum-Pesto, Lachs und Tomaten
- mit Schweinefiletstreifen und Pilzen in Rahm

...

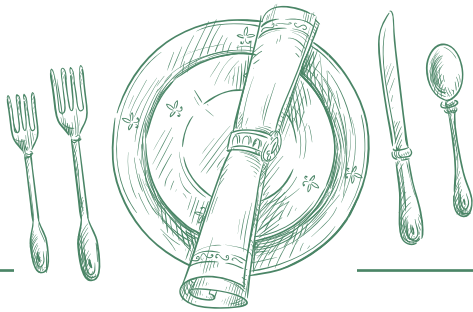
HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

- mit Schwarzwälder Schinken und Raclettekäse überbacken ^{1,3,12}
- mit Pilzen in Rahm, Käseraspel und Röstzwiebeln

...

HAUSGEMACHTES DÜNNELE

- mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln ^{1,3,12}
- mit Sauerrahm, provencialischem Gemüse und Schafskäse



FORTUNA BURGER



Mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken ^{2,4}

- „SWISS-STYLE“ mit Rösti, Rinderhack und Appenzeller Käse
- „KLASSIK“ mit Rinderhacksteak
- „TRENDY“ mit hausgemachtem Pulled Pork
- „VEGGIE“, vegetarisch mediterran

Dazu reichen wir Pommes-frites ^{4,12} und Dip,
auf Wunsch mit Süßkartoffelpommes oder Kartoffelwedges ^{4,12}

SCHNITZEL

Wahlweise vom Schwein oder Huhn

- „WIENER ART“ in der Weißbrotpanade
- „ALLGÄUER ART“ in der Brezel-Bergkäsepanade
- „KNUSPERMANTEL“ mit Cornflakes und Haferflocken

Dazu reichen wir Pommes-frites ^{4,12} und Preiselbeeren,
auf Wunsch mit Süßkartoffelpommes oder Kartoffelwedges ^{4,12}

HAUPTSACHEN

GESCHMORTE SCHWEINSBÄCKLE im Rotweinsud
mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln

...

DREI SCHWEINEFILETMEDAILLONS mit Pfefferrahmsoße ³,
Pfannengemüse und Kartoffelgratin

...

GEFÜLLTE RINDERROULADE „BÜRGERLICHE ART“
mit Zwiebelsoße, Rotkraut und hausgemachten Spätzle

...

RINDERRÜCKENSTEAK „MEDIUM“ vom Black Angus
(ca. 200 g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln,
Pfannengemüse und Pommes-frites

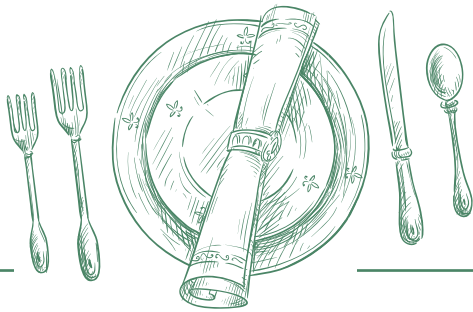
...

ROTES THAI-CURRY mit Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis

- vegetarisch/vegan
- mit Hühnerbrust
- mit Garnelen

...

3-ERLEI GEBRATENE FISCHFILETS vom Felchen, Zander und Lachs
mit Weißwein-Kräutersoße, Grillkartoffeln, Pfannengemüse



UNSERE WINTERSPEZIALITÄTEN



STEINPILZSUPPE unter der Sahnehaube
mit Croutons

...

REICHENAUER FELDSALAT mit Hausdressing,
Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Croutons

...

2 KURZGEBRATENE SCHWEINESCHNITZEL,
frische Rahmpilze der Saison, Käs´Spätzle
und Pfannengemüse

...

BANDNUDELN MIT WILDBOLOGNAISE UND STEINPILZEN,
Parmesanraspel und Preiselbeeren

...

REHRAGOUT MIT PREISELBEERSAHNE,
Apfelrotkraut, hausgemachte Spätzle und
Kartoffel-Mandelkrusteln

...

KNUSPRIG GEBRATENE BAUERNENTE MIT ORANGENSOSSE,
Apfelrotkraut, Kartoffelkloß und Walnuß-Maronenbutter

