

## Speisekarte "edita"

### Zum Anstimmen und Einstimmen

Lachs-Avocado-Törtchen Rauch-Lachstartar, Avocado, Zitronenöl mit Toast und Butter		11,50 €
Rindertatar vom „Allgäuer Gold Beef Filet“ dazu servieren wir Toast und Butter	als Vorspeise 80g	15,00 €
	als Hauptgang 160g	24,50 €

### Da haben wir den Salat

Caesar's Salad in Parmesan dressing mit Croûtons und Speck*		10,00 €
🌿 mit Hühnerbrust*		14,00 €
🌿 mit Garnelen*		15,50 €
Wildkräutersalat mit Blütenkäse aus Böerscheidegg auf Tomaten-Marmelade*		7,50 €
🌿 mit geräuchertem Lachs*		12,50 €
🌿 mit gebratenen Pilzen*		9,50 €

### Aus dem Suppentopf

Curry-Kokos Schaumsuppe mit Gemüse*		6,00 €
🌿 mit Knusper-Garnele		7,00 €
Weißer Tomatencremesuppe*		6,50 €
Rinderkraft Brühe mit hausgemachten Flädle		5,50 €

### Gartenfreude

Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan	15,50 €
Italienisches Risotto mit grünem Spargel und Parmesanhobel*	14,00 €
Pilzragout mit Brezen-Knödel und gebratenen heimischen Wald-Pilzen	16,50 €

### Ins Netz gegangen

Heimischer Saibling mit Pack-Choi-Gemüse und Safranreis*	22,50 €
Auf der Haut gebratener Bodensee-Zander mit Kokos-Chili-Sauce, Zuckerschotten und Tagliatelle	23,50 €

### Gehaltvoll in der Hauptsache

Sous Vide gegarte Maispoularde auf Grillgemüse mit Risotto und Thymiansauce*	18,50 €
Zweierlei vom Allgäuer Landschwein Filet und Bauch mit Erbsenmousseline Risoleekartoffeln und Schalotten-Whisky-Marmelade	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	21,50 €
Filet vom Allgäu Rind mit Rosmarin-Drillinge dazu servieren wir wahlweise: Café de Paris Butter oder BBQ oder Jus*	
Ladies Cut 160 Gramm	23,50 €
Gentlemans Cut 250 Gramm	35,50 €

\* Glutenfreie Speisen



### Unser Schmankerl

“Allgäuer Leckerei“ Zwiebelrostbraten mit gerösteten Erdäpfel und Röstzwiebeln*	23,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Käse aus Bösescheidegg, Röstzwiebeln und kleinem Salat	15,50 €
Spinatknödel in Nussbutter geschwenkt auf buntem Tomatenragout und Bergkäse	14,50 €
<u>Die Empfehlung des Küchenchefs!</u>	
Chateaubriand der Klassiker (500 Gramm feinstes Rinderfilet) (Für 2 Personen) am Tisch tranchiert! Mit Rosmarin Drillinge und Grillgemüse dazu servieren wir Jus und Café de Paris Butter*	72,00 €

### Süße Träume

Sorbet Variation “edita“ mit frischen Beeren*	6,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,00 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne	6,50 €
Kleines Dessert 3 hausgemachte Pralinen mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl!	5,50 €
Käsevariation von der umliegenden Sennerei serviert mit Fruchtsenf, Trauben und Schüttelbrot	10,50 €

\* Glutenfreie Speisen 