





## Speisekarte "edita"


### Zum Anstimmen und Einstimmen

Graved Lachs auf Rösti, Dill-Senf und Zupfsalaten*	11,50 €
Rindertatar vom „Allgäuer Gold Beef Filet“ mit Wachtelspiegelei und geröstetem Brioche	als Vorspeise 15,00 € als Hauptgang 24,50 €

### Da haben wir den Salat

Ceasar 's Salad an Parmesandressing mit Croûtons und Speck*	10,00 €
 mit Hühnerbrust*	14,00 €
 mit Garnelen*	15,50 €
Wintersalat in Tomaten Dressing mit Blütenkäse aus Böeserscheidegg*	7,50 €
 mit geräuchertem Lachs*	12,50 €
 mit gebratenen Pilzen*	9,50 €

### Aus dem Suppentopf

Asiatische Currysuppe mit Gemüse*	6,00 €
 mit Garnele*	7,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahne Haube*	6,50 €
Rinderkraft Brühe mit hausgemachten Flädle	5,50 €

\* Glutenfreie Speisen





### Gartenfreude

Hausgemachte Tagliatelle mit Feldsalat Pesto, Kirschtomaten und Parmesan	15,50 €
Rote Rüben Risotto mit Apfel und Sellerie*	14,00 €
Pilzragout mit Semmelknödel und Winterlauch	16,50 €

### Ins Netz gegangen

Pochierter Saibling auf Steckrüben mit Tagliatelle	22,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffel Pastinaken Püree*	24,50 €

### Gehaltvoll in der Hauptsache

Sous Vide gegarte Maispoularde auf Grillgemüse mit Risotto und Thymiansauce*	17,50 €
Saltimbocca vom Kalb mit Grillgemüse und Rosmarin Kartoffeln*	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	22,50 €
Das Beste Stück vom Allgäu Rind, das „Filet Stück“ mit Süßkartoffelpommes, Sour Creme und Cafe de Paris Butter*	28,50 €

### Unser Schmankerl

Schwäbische „Leckerei“, Zwiebelrostbraten mit gerösteten Erdäpfel und Schmorzwiebeln*	23,50 €
Allgäuer Käsespätzle mit Käse aus Böerscheidegg, Röstzwiebeln und kleinem Salat	15,50 €
Gemüseaultaschen Geschmälzt mit Kartoffelsalat	11,50 €

### Süße Träume

Sorbet Variation „edita“ mit frischen Beeren*	6,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,50 €
Schwarzwälder Kirsch im Glas mit Kirschwassersorbet	8,00 €
Kleines Dessert zu einer Kaffeespezialität, unsere Hausgemachten Pralinen* (3 Stück)	5,50 €
Käsevariation von der umliegenden Sennerei serviert mit Fruchtsenf, Trauben und Schüttelbrot	10,50 €

\* Glutenfreie Speisen



Alle Gerichte in dieser Karte sind in Euro (inkl. Steuern) ausgewiesen.  
Unserer Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.