

# LUNCH GERICHTE

# SUPPEN & SALATE

## UNSERE WÖCHENTLICH WECHSELNDEN GERICHTE BIS 16 UHR:

**Beilagensalat** zum Mittagstisch 3,50

**Rotes Thai-Curry** 15 (vegan)

*mit Basmatireis, Wokgemüse, Koriander und Erdüssen  
mit 2 Garnelen +5*

**Asiatische Reispfanne** 14

*mit saisonalem Gemüse, Ei, Sojasauce  
und geröstetem Sesamöl*

**Ofenfrische Kartoffel** 13

*mit geräuchertem Lachs, hausgemachtem Kräuterquark  
und buntem Salatbouquet*

**Gegrillter Spitzkohl** 13 (vegan)

*mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und Tofuwürfeln*

*Schon entdeckt? Versteckt im Hinterhof erwartet Sie  
unsere frisch renovierte Remise. Fragen Sie einfach  
unser Team - wir zeigen Ihnen die gemütliche Scheune  
gerne persönlich.*

**Tom Kha Gai oder Tom Kha** 13 / 11

*thailändische Suppe mit oder ohne  
Hähnchenstückchen, Shiitake-Pilzen und Koriander*

**Geröstete Tomatensuppe** 10

*mit Croûtons, Sauerrahm und frischen Feldkräutern*

**Die Fischerin vom Bodensee** 21

*Grosser Salat mit Egliknusperle, Zitrone  
und Remouladensauce*

**Caesar Salad** 17

*Romana Salat, Hähnchen, Speck, Croûtons, Mais,  
Kirschtomaten und Grana Padano*

**Schweizer Wurstsalat** 16

*Lyonerstreifen mariniert mit einer Senfvinaigrette,  
typisch süddeutsch garniert: mit Gürkchen,  
Zwiebelringen, Emmentalerstreifen und Ei*

**Grosser gemischter Salat "Wessenberg"** 15

*mit gerösteten bunten Beeten und Walnusskernen  
mit zwei Ziegenkäsetalern +5*

**Beilagensalat** 5,5

*kleiner Blattsalat mit Rohkost und Frenchdressing*

# VOR- SPEISEN

# HAUPT- GÄNGE

- Getrüffeltes Rindstartar 26**  
*mit Butters toast*
- Gegrillter Pulpo 23**  
*mit Romescosauce, geräucherten Oliven  
und getoastetem Sauerteigbrot*
- Sashimi vom Gelbflossenthunfisch 18**  
*mit Soja-Sesam-Dressing, gepickelten Walnüssen,  
frittiertem Grünkohl und Eigelbcrème*
- Tomatisierte Garnelen 16**  
*mit Knoblauch, Kräutern, Chili und Sauerteigbrot*
- Schweizer Rösti 15**  
*mit hausgebeiztem Lachs, Crème fraîche und Dill,  
dazu Forellenkaviar + 2,50*
- Frühlingsröllchen (vegan) 12**  
*mit mariniertem Weisskraut und Sweet-Chili-Sauce*
- Knuspersticks 11**  
*vom Semmelknödel mit hausgemachter Kräutermayo  
und Remouladensauce*
- BBQ-Corn Ribs (vegan) 8**  
*mariniert mit unserer hauseigenen Gewürzmischung*

- Rinderrückensteak (220gr) 36**  
*von der deutschen Färs e mit Pommes Frites  
und grüner Pfeffersauce*
- Lachsfilet 32**  
*mit Süsskartoffelpüree, Blattspinat,  
sautierten Kirschtomaten und Miso-Beurre-Blanc*
- Kalbsleber "Berliner Art" 26**  
*mit Kartoffelstampf, karamellisierten Äpfeln, Schmelz-  
zwiebeln und Calvadosauce*
- Tagliatelle al ragù bolognese 18**  
*die echte "Bolognese" vom Rind, dazu Grana Padano*
- Käseknöpfe 17**  
*(die rundlichen Brüder der Spätzle) mit Allgäuer  
Bergkäse und Emmentaler, Röstzwiebeln  
und Salatbeilage*
- Paccheri all'arrabiata (vegan ohne Käse) 17**  
*italienische Pasta mit Tomatensugo, geröstetem Knob-  
lauch, Peperoncini, Petersilie und Grana Padano*

# KLASSIKER

Täglich ab 16 Uhr

## Geschmorte Kalbsbäckle 36

*mit Blumenkohlpüree, fermentiertem Bodenseeapfel,  
Topinamburchips und Kaffeejus*

## Saibling 32

*mit Kräuterrisotto, wildem Brokkoli und geräucherter  
Buttersauce*

## Safranrisotto 20

*mit Burrata, hausgemachtem Crispy-Chiliöl  
und Romescosauce*

## Geschmorter Spitzkohl (vegan) 19

*mit Röstzwiebeln, Paprikacoulis,  
hausgemachtem Kimchi und Schnittlauch*

## Udon A.O.P. 15

*Weizennudeln mit Miso-Aglio-Olio- und  
Peperoncini Sauce*

*unser Brot wird in Konstanz gebacken von der  
Sauerteigbackstube "Brotal gut"*

# DESSERT

## Kataifinest 12

*mit Cheesecake-Crème gefüllt, dazu  
Miso-Karamellsauce*

## Schokolade und Popcorn 12

*mit Vanilleeis und Crumble*

## Chili-Thymian-Crème-Brûlée 11

*mit Walnusseis und Crumble*

## Zimtschnecken 4,50

*mit heißen Kirschen +1,50*

# KUCHEN

von Pâtisserie - Patisserie am See, Reichenau

Rhabarberstreuselkuchen

Apfelstreuselkuchen

Kirschstreuselkuchen

Hausgemacht, nach amerikanischem Rezept

Cheesecake „New York Style“

5,80 oder mit Schlagsahne + 1,00

# UNSERE REMISE

*geöffnet Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr*

## Tapas in der Remise

*Tauchen Sie ein in die gemütliche Atmosphäre unserer historischen Remise 41, wo altes Gemäuer auf rustikalen Charme trifft. Lassen Sie sich an unseren Eichenholztischen in die kulinarische Welt der Tapas entführen.*

*Freuen Sie sich auf eine Auswahl liebevoll zubereiteter kleiner Spezialitäten – nicht nur aus Spanien. Bestellen Sie eine Runde nach der anderen, oder lassen Sie sich einfach überraschen.*

*Dazu geniessen Sie ausgesuchte Weine und lassen den Abend in entspannter Runde perfekt ausklingen. Kommen Sie vorbei und probieren Sie selbst!*

*Wir haben Donnerstag bis Samstag jeweils ab 18 Uhr für Sie geöffnet.*

*Für grössere Gesellschaften öffnen wir unsere Remise natürlich gerne auch an einem der anderen Tage.*

*Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.*

# TAPASKARTE

*Bitte fragen Sie bei unserem Service nach, wir zeigen Ihnen die Remise in unserem Hinterhof gerne.*

*Taco de repollo*

*Kimchi*

*2 St. „Pan con tomate“ con o sin anchoas  
Spanische Tortilla*

*Chorizo*

*Gyoza mit Rind*

*Gyoza mit Gemüse*

*Burrata mit crispy Chiliöl*

*Tacos de pescado*

*Tacos de carnitas*

*„Pan con tomate“ mit Serranoschinken*

*Queso de cabra*

*Sepia all'Arrabbiata*

*Bao Bun mit Hähnchen-Teriyaki-Spiess*

*Gambas al ajillo*

*Boquerones*

*Hausgemachte Trüffelcavatelli*

*Rösti mit Forellenkaviar u. Eigelbcrème*

*Hähnchenleberterrinen mit Brioche und Marmelade*

# KINDER SPEISE KARTE

Tagliatelle mit Tomatensauce oder Butter 8

Butterknöpfe mit Bratensauce 9

Kleine Portion Käseknöpfe 9

*mit Salatbeilage +2*

Kleine Portion Tagliatelle bolognese 12

*mit Hackfleisch vom Rind, dazu Grana Padano*

Egliknusperle *mit Pommes frites* 11

Pommes frites „rot/weiss“ 6



# KINDER MENÜ

0.2l Saftschorle oder Zitronenlimonade

\*\*\*

Ein Gericht nach Wahl

von der Kinderkarte

\*\*\*

Eine Kugel Vanilleeis

mit Schokosauce

14,50

