

TAGES GERICHTE

Täglich bis 16 Uhr

UNSERE WÖCHENTLICH WECHSELNDEN LUNCHGERICHTE:

Beilagensalat zum Mittagstisch 3,50

"Ramen" 16

*Japanische Nudelsuppe mit Ei, Hähnchen, Sojasprossen,
Asiagemüse und Pilzen*

Spaghetti "Burrata" 13

mit frischer Burrata, Tomatensauce und Basilikum

Gegrillter Spitzkohl 12

mit Tahini-Joghurt-Crème, Roter Bete, Kalmata-Oliven

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*

Rinderrückensteak (200gr) 36

*von der deutschen Färsen 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,
Schmelzzwiebeln und Calvadossauce*

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*

Grosser gemischter Salat "Wessenberg" 15

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

Tom Kha Gai 13

thailändische Suppe mit Shiitake-Pilzen und Koriander

WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ

VORSPEISEN

Täglich ab 16 Uhr

Getrübtes 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

SUPPE

Täglich ab 16 Uhr

Geröstete Tomatensuppe 10

mit Croûtons, Sauerrahm und frischen Feldkräutern

SALATE

Täglich ab 16 Uhr

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*

PASTA

Täglich ab 16 Uhr

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'arrabbiata 17

*italienische Pasta mit Tomatensugo, geröstetem
Knoblauch, Peperoncini, Peterle und Grana Padano
(vegan ohne Käse)*

Udon A.O.P. 15

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

RISOTTO

Täglich ab 16 Uhr

Safranrisotto 20

*mit Burrata, hausgemachtem Crispy-Chiliöl
und Romescosauce*

Täglich ab 16 Uhr

FISCH

Saibling 32

*mit Kräuterrisotto, wildem Brokkoli und geräucherter
Buttersauce*

Lachsfilet 32

*mit Süsskartoffelpüree, Blattspinat,
sautierten Kirschtomaten und Miso-Beurre-Blanc*

FLEISCH

Täglich ab 16 Uhr

Rinderrückensteak (200gr) 36

*von der deutschen Färse mit Pommes Frites
und grüner Pfeffersauce*

Geschmorte Kalbsbäckle 36

*mit Blumenkohlpüree, fermentiertem Bodenseeapfel,
Topinamburchips und Kaffeejus*

Kalbsleber "Berliner Art" _____ 26

*mit Kartoffelstampf, karamellisierten Äpfeln,
Schmelzzwiebeln und Calvadossauce*

SAISONAL

Täglich ab 16 Uhr

Geschmorter Spitzkohl (vegan) 19

*mit Röstzwiebeln, Paprikacoulis,
hausgemachtem Kimchi und Schnittlauch*

Tagliata 18

*gemischter Salat, Rucola, gepickelter Zitrone,
Rindfleischstreifen, Nüsse, Grana Padano*

*unser Brot wird in Konstanz gebacken von der
Sauerteigbackstube "Brotalgut"*

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

Tiramisukuchen

Waldbeer-Joghurt-Torte

Himbeerkuchen

Hausgemacht, nach amerikanischem Rezept

Cheesecake „New York Style“

5,80 oder mit Schlagsahne + 1,00

KINDER SPEISE KARTE

Tagliatelle mit Tomatensauce oder Butter 8

Butterknöpfle mit Bratensauce 9

Kleine Portion Käseknöpfle 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



WESSENBERG
RESTAURANT . BAR . CAFÉ