

TAGES GERICHTE

Täglich bis 16 Uhr

UNSERE WÖCHENTLICH WECHSELNDEN LUNCHGERICHTE: Beilagensalat zum Mittagstisch 3,50

Gelbes Thai-Curry 15

mit Basmati-Reis, Wokgemüse, Koriander und Erdnüssen

Tagliatelle 13

mit Lachs und Spinat in Sahnesauce, Grana Padano

Äplermagronen 12

Maccaroni, Zwiebel, Apfelmus

Gefüllte Zucchini 11

mit Reis und Gemüse, dazu kleiner Salat

Tom Kha Gai 13

thailändische Suppe mit Shiitake-Pilzen und Koriander

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*

Tapas in der Remise ab 17 Uhr

*Lassen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre von
unserem Küchenchef in die Welt der Tapas entführen!*

Rinderrückensteak (220gr) 36

*von der deutschen Färse 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*

VORSPEISEN

Täglich ab 16 Uhr

Getrübzeltes Rindstatar 26

mit Buttersloast

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 Röstli 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

SALATE

Täglich ab 16 Uhr

Die Fischerin vom Bodensee 21

*Grosser Salat mit Eglknusperle, 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 (220gr) 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 Calvadosauce*

SUPPE

Täglich ab 16 Uhr

Geröstete Tomatensuppe 10

mit Croûtons, Sauerrahm und frischen Feldkräutern

Tom Kha Gai 13

thailändische Suppe mit Shiitake-Pilzen und Koriander

SAISONAL

Täglich ab 16 Uhr

Geschmorter Spitzkohl (vegan) 19

*mit Röstzwiebeln, Paprikacoulis,
hausgemachtem Kimchi und Schnittlauch*

Tagliata 18

*gemischter Salat, Rucola, gepickelte Zitrone,
Rindfleischstreifen, Nüsse, Grana Padano
und French-Dressing*

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

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
Himbeeruchen

Hausgemacht, nach amerikanischem Rezept

Cheesecake „New York Style“
5,80 oder mit Schlagsahne + 1,00

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



Tapas

- Chorizo 6** (*Chorizostreifen in Rotwein-Zwiebelsauce*)
- Sepia all'Arrabbiata 8** (*Sepiastücke in scharfer Tomatensauce*)
- Gambas al ajillo 8** (*Gambas in Olivenöl mit Knoblauch*)
- Spanische Tortilla 5** (*Kartoffel-Eieromelett*)
- Taco de repollo 4** (*mit eingelegtem Chinakohl, Weisskraut und Zwiebeln*)
- Tacos de pescado 7** (*mit Räucherfisch*)
- Tacos de carnitas 7** (*mit pulled pork*)
- Kimchi 4** (*eingelegter Chinakohl*)
- Bao Bun mit Hähnchen-Teriyaki-Spiess 8** (*chinesische, gedämpfte, leicht süssliche Brötchen*)
- 2 St. Gyoza Rind 6** (*knusprig angebratene asiatische Teigtasche*)
- 4 St. Gyoza Vegi 6** (*knusprig angebratene asiatische Teigtasche*)
- Hausgemachte Trüffelcavatelli 12** (*kleine muschelförmige Nudeln*)
- Rösti mit Forellenkaviar und Eigelbcrème 10**
- Hähnchenleberterriner mit Brioche und Marmelade 10**
- 2 St. „Pan con tomate“ con o sin anchoas 5** (*zwei Scheiben Tomatenbrot mit o. ohne Sardellen*)
- „Pan con tomate“ mit Serranoschinken 6** (*eine Scheibe Tomatenbrot mit Serranoschinken*)
- Burrata mit crispy Chiliöl 6**
- Boquerones 9** (*mit Essig, Knoblauch, Chili und Petersilie marinierte frische Sardinenfilets*)
- Queso de cabra 6** (*Ziegenkäse mit Pimiento de Padron, Anchovis, Walnuss und Chili*)
- extra Brot 2**

Dessert

Burnt Basque Cheesecake 6 (*weitere Desserts finden Sie auf unserer Restaurantspeisekarte*)

Was passt besser zu Tapas als Weine aus Spanien?

Cava Vilarnau Brut Penedes Spanien 0,1l 4,5, Flasche 32

Baron de Ley white, Rioja, Spanien 0,1l 4, Flasche 28

Txakoli 2024/2025, der baskische Nationalwein, Spanien, Flasche 39

El Meson Crianza 2022, Rioja, Spanien, 0,1l 4,5, Flasche 32

„Vina Imas“ Gran Reserva 1999, Baron de Ley, Rioja, Spanien Flasche 61

...weitere Weine finden Sie auf unserer Remisenweinkarte

