

---

LUNCH MENU

**Brotgedeck, Nussbutter, Olivenöl, Meersalz** pro Person 3,50 €

---

**Gurkenkaltschale** 9 €

Jogurt

- mit Flusskrebse + 3 €

**Bodensee Blattsalate** 14 €

Tomaten, Sprossen, Senf-Vinaigrette



- mit gebratene Garnelen + 8 €

- mit gebratener Hähnchenbrust + 6 €

- mit gebratenem Tofu + 4 €

**Vitolo Tonnato** 16 €

Thunfischsoße, Feldsalat, Brotchips

---

**Spaghetti Aglio Olio** 18 €

Parmesan, Chili, Knoblauch

- mit gebratenen Garnelen + 8 €

**Rotes Thaicurry** 25 €

Mais, Paprika, Karotte, Zuckerschoten Jasminreis



- mit gebratener Hähnchenbrust + 5 €

- mit gebratenen Garnelen + 8 €

**Orientalische Bowl** 17 €

Kalter Couscous, Falafel-Bällchen, Sesamdressing

Gurke, Karotte, Brokkoli, Ei, Lauch

- mit gebratenen Garnelen + 8 €

**Risotto** 24 €

Gebratene Pfifferlinge, Parmesan, Wildkräuter

---

**Schweizer Wurstsalat** 16 €  
Käse, Essiggurke, Rote Zwiebel, Brot

**Lemon Chicken** 26 €  
Buntes Gemüse, Jasminreis, Minzjoghurt

**Wiener Schnitzel** 32 €  
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

**Allgäuer-Rinderfilet“** 42 €  
Pfeffersauce/Kräuterbutter, Pommes, Wildes Gemüse 200g

---

**Mini Crème brûlée** 6 €

**Affogato** 6,50 €  
Espresso, Vanilleeis

**Crème brûlée für Zwei** 15 €  
Erdbeersorbet, verschiedene Toppings

**Kugel Eis oder Sorbet** 3,50 €  
von der Bio-Eis Manufaktur

Vanille

Schokolade

Jogurt

Honig

Zitronensorbet



Erdbeersorbet

