

SPEISEKARTE

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot an regionalen und internationalen Gerichten, das den Jahreszeiten entsprechend variiert. Wir wählen unsere Lieferanten sorgfältig aus und halten bewusst unsere Karte klein, um Ihnen stets frischeste Zutaten und beste Qualität zu servieren. Genießen Sie die Aussicht auf den malerischen See und lassen Sie sich verwöhnen.

Ihre Familien Klink und Mittl
mit dem Seeterrasse-Team

SUPPEN & VORSPEISEN

RINDERBRÜHE

Kräuterflädle | hausgemachte Dinkel-Backerbsen 8,00

SPARGELCRÈMESUPPE

Milchschaum | Mandelblättchen 8,50



SALATTELLER (VOM BUFFET)

– als Vorspeise oder Beilage – (nicht als einzelnes Gericht möglich) 11,00

– als Hauptgang – (großer Teller) 21,00

MATJESFILETS (nach Verfügbarkeit: Bodensee-Rotaugenfilets)

„Hausfrauen Art“ | Apfel-Zwiebel-Mayonnaise-Joghurtsauce |
Gewürzgurken | Baguette 17,00

SPARGELOMELETTE

Tomaten | Kräuter | Reibkäse | Sauce Bearnaise | Salzkartoffeln 17,00

– als Hauptgang – 21,00

VITELLO TONNATO

Kalbsfilet dünn aufgeschnitten | Thunfisch-Kapern-Sauce | Baguette 18,50



– als Hauptgang – 24,50

HOTEL SEETERRASSE

Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sowie eine Übersicht von Zusatzstoffen stellen wir Ihnen gerne unsere schriftliche Dokumentation zur Verfügung.



VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|--|-------|
| PENNE IN BÄRLAUCH-CASHEW-PESTO San-Marzano-Tomaten  | 18,50 |
| GEMÜSEMAULTASCHEN Tomatensauce mit Mozzarella überbacken | 19,50 |
| THAI-CURRY – leicht scharf –  Kichererbsen Linsen Gemüse Ingwer Knoblauch Kokosmilch Basmatireis | 21,00 |

SPARGELZEIT



Regionaler Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
28,00

Portion Stangenspargel | hausgemachte Kräuterflädle
Blattspinat | Sauce Hollandaise
31,50

Portion Stangenspargel | Rohschinken oder gekochter Hinterschinken
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
31,50

Portion Stangenspargel | pochiertes Ei | Prosciutto
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
32,50

Portion Stangenspargel | gebratenes Lachssteak
Sauce Bearnaise | Salzkartoffeln
36,00

Portion Stangenspargel | paniertes Kalbsschnitzel
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
38,00

HOTEL SEETERRASSE

FISCHGERICHTE

| | |
|---|---------------|
| ZANDERFILET GEDÜNSTET Zitronensauce Blattspinat Tagliatelle | 24,50 / 27,50 |
| LACHSFILET GEGRILLT Sauce Bearnaise Rosmarinkartoffeln | 25,00 / 28,00 |
| GARNELEN „AGLIO E OLIO“ Spaghetti Knoblauch Grana Padano | 28,50 / 32,00 |
| SANKT-PETERSFISCH-FILET GEBRATEN mediterranes Gemüse Petersilienkartoffeln | 31,50 |



FLEISCHGERICHTE

| | |
|---|---------------|
| PUTEN-CURRYGESCHNETZELTES – leicht scharf – Gemüse Ingwer Knoblauch Kokosmilch Basmatireis | 20,00 / 23,50 |
| PICCATA MILANESE Putenbrustschnitzel in Käse-Ei-Hülle gebraten Spaghetti Tomatensauce | 24,00 |
| WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken Preiselbeeren Pommes frites | 27,00 / 31,50 |
| FILET-TOPF Schweinemedallions im Speckmantel gebraten Rahmsauce g'schabte Spätzle | 28,50 |
| LAMMBRATEN geschmort Rosmarinjus Bohnenbündel Kartoffelgratin | 27,00 |
| LAMMHÄXLE über Nacht gegart Rosmarinjus Bohnenbündel Kartoffelgratin | 29,50 |
| KALBSBÄCKLE geschmort Rotweinsauce Saisongemüse Kartoffelpüree | 32,00 |
| RUMPSTEAK (200g) oder RIB-EYE-STEAK GEGRILLT sous vide gegart Kräuterbutter mediterranes Gemüse Pommes frites | 33,50 |



DESSERTS

| | |
|---|-------|
| ESPRESSO AFFOGATO Espresso Vanillaeis | 6,00 |
| ESPRESSO AFFOGATO AMARETTO Espresso Amaretto Vanillaeis Schlagsahne | 7,50 |
| SORBET-SCHIFFCHEN Mango Himbeer | 8,50 |
| APFELSTRUDEL Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce Schlagsahne | 9,50 |
| ROTE ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE Vanillaeis oder Vanilla-Dessertsauce Schlagsahne | 9,50 |
| KARAMELL-KÖPFLI Schlagsahne | 11,00 |
| SOUFFLÉ AUS DUNKLER SCHOKOLADE flüssiger Kern Mangosorbet Schlagsahne | 14,00 |
| KÄSEDESSERT Feigen-Senf-Sauce Butter Brot | 15,50 |

