

# 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 SEETERASSE

## 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

