

Salate

**Kleiner gemischter Salat der Saison
mit Vinaigrette € 3,50**

**Sommerlicher Salat in Sauce Vinaigrette
mit gebratenem Zanderfilet € 11,90**

**Salat von Allgäuer Wiesenkräutern
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Melone € 8,90**

**Salat der Saison mit hausgebeiztem Saibling
mit Meerrettich-Creme fraiche und Orangenfilets € 8,90**

Vorspeisen

**Gebanntes Ziegenkäsemousse
auf Citrus-Salat mit Thymian-Honig € 9,50**

**Tatar vom Räucherfelchen
mit sommerlichem Salatbouquet € 8,50**

Suppen

Zucchinischaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen € 4,20

Tomatenssenz mit Pilzklösschen € 4,50

Fischgerichte

„Güttinger Felchen“

Gebratenes Bodensee-Felchenfilet
bedeckt mit gedünsteten Zwiebeln, Cocktailltomaten
und sautierten Pfifferlingen mit gebutterten Kartoffeln € 15,90

Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille
mit Weißburgundersauce und Fettuccini €

„Ratsstuben-Fischteller“

Gebratene Filets vom Felchen, Saibling und Kretzer
auf Schnittlauchsauce mit Reichenauer Gemüse
und Butterreis €

Fleischgerichte

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Tomaten-Lauch-Ragout
mit Pesto-Nudeln € 12,90

Kalbsschnitzel Wiener Art
mit Kartoffel-Pfifferling-Salat
und kleinem Beilagensalat € 15,90

Gebratene Schweinemedallions
auf Pfifferlingen a la creme
mit hausgemachten Spätzle € 15,90

Gebratenes Kalbsrückensteack
auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Mandelbrokkoli
und Kartoffelpürree € 20,50

Vegetarische Gerichte

**Fettuccini in Tomaten-Basilikum-Sauce
mit geraspeltem Feta-Käse
€ 8,90**

**Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta
und getrockneten Tomaten mit sautierten Pfifferlingen
in Trüffelschaumsauce € 9,90**

Desserts

Caipirinhacreme mit Himbeergranita € 5,90

**Kirsch-Yoghurt-Mousse
mit Bourbon-Vanilleeis und Lavendelzucker € 5,90**