

GENUSS MENÜ

November/Dezember 2026



Aktuell bieten wir Ihnen fünf verschiedene GENUSS MENÜS die täglich wechseln. Unser Menü-Kalender zeigt Ihnen, welches GENUSS MENÜ an welchem Tag angeboten wird. Welche Gerichte im Rahmen der einzelnen Menüs angeboten werden, finden Sie auf den folgenden Seiten.

November 2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1 MENÜ 1
2 MENÜ 2	3 MENÜ 3	4 MENÜ 4	5 MENÜ 5	6 MENÜ 1	7 MENÜ 2	8 MENÜ 3
9 MENÜ 4	10 MENÜ 5	11 MENÜ 1	12 MENÜ 2	13 MENÜ 3	14 MENÜ 4	15 MENÜ 5
16 MENÜ 1	17 MENÜ 2	18 MENÜ 3	19 MENÜ 4	20 MENÜ 5	21 MENÜ 1	22 MENÜ 2
23 MENÜ 3	24 MENÜ 4	25 MENÜ 5	26 MENÜ 1	27 MENÜ 2	28 MENÜ 3	29 MENÜ 4
30 MENÜ 5						

Dezember 2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1 MENÜ 1	2 MENÜ 2	3 MENÜ 3	4 MENÜ 4	5 MENÜ 5	6 MENÜ 1
7 MENÜ 2	8 MENÜ 3	9 MENÜ 4	10 MENÜ 5	11 MENÜ 1	12 MENÜ 2	13 MENÜ 3
14 MENÜ 4	15 MENÜ 5	16 MENÜ 1	17 MENÜ 2	18 MENÜ 3	19 MENÜ 4	

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 1

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

TATAR VOM WEIDEOCHSE
Wachtelei | Senfcreme | Zupfsalat
€ 23

KRÄUTER FOCACCIA 
karamellierte Birne | Walnuss | Feldsalat | Feige
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEGRILLTER OKTOPUS
Bohnencreme | geschmorter Chicorée
€ 22

KÜRBIS-INGWER-SCHAUMSUPPE 
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA KALBSFILET
Kräuterkruste | Rosenkohl
Kartoffelgratin
€ 39

SEETEUFEL MEDAILLON
Champagnerkraut | Speckkrusteln
Kartoffelmousseline
€ 35

ROTE BETE KNÖDEL 
Blattspinat | Meerrettich
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

SCHOKOBROWNIE
getränkte Kirsche | Vanille Espuma
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesauswahl
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64
ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES
Lugana Le Creete, Weingut Tenuta Otella
0,1l - € 7,50 | 0,2l - € 14

ROSEWEINEMPFEHLUNG DES TAGES
Höhenrausch Rose, Weingut Vollmeyer, Bodensee
0,1l - € 5 | 0,2l - € 9,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 2

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GELB-FLOSSEN THUNFISCH
eingelegter Rettich | Wasabi | Mango
€ 23

KÜRBISVARIATION 
Cracker | Salatbouquet | Kernöl
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

TAFELSPITZ VOM RIND
Wurzelgemüsesud | Meerrettich
€ 20

PARMESAN-SCHAUMSUPPE 
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA ENTENBRUST
gezupfte Entenkeule
Mandelbällchen | Brokkoli
€ 37

ZANDERFILET
gebratene Jakobsmuschel
Perlgrauenragout | Safranschaum
€ 35

WALDPILZSTRUDEL 
Rahmwirsing | geschmorte Paprika
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

NOCKE UND RAGOUT
VON DER ZWETSCHGE
Zimteis
€ 15

KÄSEVARIATION
€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64
ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES
Grauburgunder, Weingut Aufricht, Bodensee
0,1l - € 5,50 | 0,2l - € 10

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES
Cabernet Cuvee, Weingut Vollmeyer, Bodensee
0,1l - € 6,00 | 0,2l - € 11,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 3

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

ENTENLEBERTERRINE

Brioche | Feigenmarmelade

€ 23

ALLGÄUER KÄSEPRALINE

Birne | Zupfsalat | Kräutercreme

€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GEFÜLLTE CALAMARETTI

Pilzduxelles | Fregola Sarda Pasta

€ 22

TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE

€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA RINDERFILET

Trüffelnkartoffel | Vanillekarotte

Madeirajus

€ 39

SAIBLINGSFILET

Spinat | Kartoffel-Millefeuille

Beurre Blanc

€ 35

FEIGE – TALEGGIO

RAVIOLI 

Nussbutter | Salbei

€ 24

DESSERT ZUR WAHL

VANILLEMUSSE

Kürbis | Karamell

€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET

Tagesauswahl

€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Auslese Cuvee, Weingut Kracher, Burgenland
0,187l Flasche € 14

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Barbera d'Asti, Weingut Pico Maccario, Piemont
0,1l - € 7 | 0,2l - € 13

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 4

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

GEBEIZTER FJORD LACHS

Buttermilch-Dashi-Fond | Radicchio | Bohne
€ 23

POCHIERTES EI

Salatcreme | Senfschaum | Belper Knolle
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

WILDESSENZ

Rehfleisch - Ravioli
€ 11

TRÜFFEL-AGNOLOTTI

Parmesan | Lauch
€ 18

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ROSA LAMMRÜCKEN

Kürbisrisotto | Romanesco
€ 39

GARNELE VOM GRILL

Fettuccine | Kaperncrumble
Hummerbisque
€ 36

KARTOFFEL GNOCCHI

Kürbissugo | Kernöl
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

VALRHONA-SCHOKOLADENMOUSSE

Gewürzorange
€ 15

KÄSEVARIATION

€ 15

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64

ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES

Sauvignon Blanc, Weingut Clauß, Bodensee
0,1l - € 7,50 | 0,2l - € 14

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES

Gemei DOC, Weingut Otella, Venetien
0,1- € 6 | 0,2l - € 11,50

ERLEBEN SIE HOHE KOCHKUNST...

GENUSS MENÜ 5

Das Herz und die große kulinarische Leidenschaft unserer Küchencrew um Chefkoch Josephan Wolf findet sich im täglich wechselnden GENUSS MENÜ. Hier werden die besten Zutaten detailverliebt und mit höchster Kochkunst zu feinen Gerichten verarbeitet. Erleben Sie einzelne Gerichte oder die gesamte Kreation im Rahmen des kleinen 3-Gang Menüs oder des vollen 4-Gang Menüs.

VORSPEISEN ZUR WAHL

KRUSTENTIER FRIKADELLE
eingelegtes Gemüse | Chili Mayo | Wildkräuter
€ 23

ROTE BEETE 
Cranberry | karamellisierter Ziegenkäse | Feldsalat
€ 17

ZWISCHENGERICHTE ZUR WAHL

GESCHMORTE KALBSBACKE
Pastinake | Kräutersaitling
€ 22

STEINPILZ-SCHAUMSUPPE 
€ 11

HAUPTGÄNGE ZUR WAHL

ZWEIERLEI VOM REH
Rotkrautbällchen | Maroni
Petersilienwurzelpüree
€ 39

KABELJAU FILET
Linsenragout | Kürbisflan
€ 35

GEBACKENE WAN TAN
RÖLLCHEN 
Gemüsecurry
€ 24

DESSERT ZUR WAHL

VARIATION VOM BODENSEE-APFEL
€ 15

HAUSGEMACHTES SORBET
Tagesauswahl
€ 10

ALS 3-GANG MENÜ € 54 | ALS 4-GANG MENÜ € 64
ALS 3-GANG VEGI MENÜ € 46 | ALS 4-GANG VEGI MENÜ € 56 

WEISSWEIN EMPFEHLUNG DES TAGES
Scheurebe feinherb, Lorenz Keller, Bodensee
0,1l - € 5,50 | 0,2l - € 10

ROTWEINEMPFEHLUNG DES TAGES
Vina Nobile di Montepulciano, Melini, Toskana
0,375l Flasche - € 39