

Menu du Jour

Amuse-Bouche

Feldsalat | Speck | Trauben | Kürbis | Walnüsse | Croutons | 15

Soupe du Jour | 10

Fleischküchle | Rotkraut | Kartoffelpüree | 30

Egli „Konstanzer Art“ | Blattspinat | Risoléekartoffeln | 36

Tartelette vom Spitzkohl | Seitlinge | Petersilienwurzel | Kräutervelouté | 28

Dessert du Jour | 15

Petit Four

Menü | 3 Gang | 49

Auszüge aus dem á la carte

Vorspeisen

Fischsuppe „Rebstock-Stube“ | Crouton | Aioli 26

Gänseleberterrine | Birne | Brioche 28

Hauptgang

Gans | Brust / Keule | Marone | Rotkohl | Kartoffelknödel 45

Heilbutt | Meeresfrüchtekruste | Fregola-Sarda | Bouillabaisse 45

Dessert

„Pêche Haeberlin“ | Weinbergpfirsich | Sabayon | Vanilleeis 18

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 6€ p.P. zu berechnen

Wir behalten uns vor, ab einer Personenzahl von 6 Gästen eine einheitliche Speisenfolge zu vereinbaren

Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.