




Zum Einstieg

Frischer Marktsalat ^{A15,H,J}
Balsamico Dressing 8.5€
 

Kalbescarpaccio ^{A15,C,G,H,J} 19.8€
Rosenkohllaub - Pommery Senfcreme - Pilze
Radieschen - Knusperbrot - Portwein Feigeneis

Geflämmte Lachsforelle ^{A15,D,G,H,J,12} 18.8€
Süßkartoffel Ricotta Kürbispüree - Feldsalat
Schwarzer Rettich - Kohlrabi - Kürbiseis
gepöppelte Hirse Quinoa

Früchtebrot - Ziegenkäsecreme ^{A15,E,G,H,3,13} 17.2€
Birne - Radicchio - Matcha 

VILOTEL Vorspeisenmix zum Teilen
Kalbescarpaccio - Oberkochener Lachsforelle
Früchtebrot - Ziegenkäse

ab 3 Personen - pro Person 18.8€

Kleine Sachen

Flammkuchen Elsässer Art ^{A15,G,1,3,6,11} 14.8€

Flammkuchen Griechische Art ^{A15,G,1,3,6,12} 13.8€

Süßkartoffelwaffel ^{A15,C,G,J,H,1,12} 15.9€
Pastrami - Essiggurke - Spitzkohl - Chimichurri
Rosmarin - Fichtenricotta - Spiegelei

Süßkartoffelwaffel ^{A15,G,H,13} 14.8€
Babyspinat - geräucherter Hüttenkäse
Karamalisierte Birne - Radieschen
Granatapfel - Kürbispesto 

Zum Löffeln

Rinderkraftbrühe ^{A15,G,L,5} 9.8€
Flädle - Leberknödel

Gebrannte Mandelsuppe - Zitrone ^{A15,C,G,H,I} 10.8€
Thymian - Salsicciaravioli - Traube

Süße Verführung

Sorbet Selection ^{A15,H} 10.2€

Schokoladen Spekuliustarte ^{A15,C,G,H} 15.5€
Vanillemandarinen - Haselnuss - Rosmarin
Wacholderespuma - Brombeersorbet

Crème Brûlée von der Tonkabohne ^{A15,C,G,H} 14.0€
Glühzweitschge - Lebkuchencrumble
Limettenjoghurt - Minzpesto
Himbeer Ingwersorbet

Die Hauptsache

Burger VILOTEL ^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11} 21.9€
200g Schwäbisch Hällisches Rindfleisch
Speck - Tomatensalsa - Salat
Zwiebel - Cheddar - Pommes

Burger - Barbarie Entenbrust ^{A15,E,G,H,12,13} 22.5€
Orangen Maronencreme - Rotkohl - Brie
Feldsalat - Preiselbeeren - Pommes

Winter Salatbowl ^{A15,G,H,J,E,K,12,13} 21.0€
Feldsalat - geräucherter Hüttenkäse
Rotkohl - Zitrusfrüchte 
Granolacrunch - Ahorn Senfdressing

mit gebratenem Roastbeef 28.0€
oder

gebratener Lachsforelle aus Oberkochen 28.0€

Vegane Rotkohlroulade ^{E,H,I,J,K,13} 24.5€
Rotkohlblätter - Apfel - gesalzene Marone
Pilze - Feige - Süßkartoffel - Apfelglühsud 

Ravioli - Burrata - Feige ^{A15,C,G,H,J,13} 24.0€
Babyspinat - Kräuterseitlinge - Kürbis
Cashewkerne - Cassis - Balsamicosud 

Ravioli mit Garnele 28.0€

Rosa gebratener Hirschrücken ^{A15,C,E,F,G,H,I,J} 33.5€
Hirschdumpling - Sellerie Haselnusspüree
Brombeere - Rosenkohllaub - Schwarzwurzel

Saiblingsfilet aus Oberkochen ^{A15,F,G,H,I,J} 31.5€
Fregola Sarda - Feldsalatpesto - Schalotten
gepickelter Kürbis - Rote Beete - Pilze
Beurre blanc

Alle Steaks werden auf heimischer Holzkohle
im Big Green Egg gegrillt

Bodensee - Galloway Rinderfärsen Filet

Lady's Cut 180 g 41.0€
Gentleman's Cut 250 g 51.0€
Big Cut 350 g 63.0€

Argentinisches Strip Loin Rumpsteak

Lady's Cut 180 g 34.0€
Gentleman's Cut 250 g 44.0€
Big Cut 350 g 58.0€

Dazu servieren wir Naturpommes mit
Kräuterbutter - Jalapeno Paprika Zwiebelsalsa

*Wir leben eine moderne Genusskultur und verarbeiten nur frische
Lebensmittel in bester Qualität von regionalen Lieferanten.
Dazu ein geniales Händchen vom Küchenchef.
Das Ergebnis ist ein „kulinarischer Höhepunkt“.*

*„Auf meiner Reise durch die Gastronomie habe ich von einigen der
besten Köche profitiert, wie:*

*Andreas Caminada ***, Jörg Sackmann **, Heinz Hanner **, Peter Strauss *
Sie stehen mit Ihrem Namen für eine besondere und anspruchsvolle Küche.*

*In unserem Wohnzimmer leben wir ein Konzept, welches freche, kreative und
gehobene Küche verbindet. Wir nennen es Casual Fine Dining.*

*Intuitiv, frei und unbeschwert geht es in unterschiedliche Geschmackswelten,
die aufeinander abgestimmt sind.“*

Johannes Bischof - Küchenchef

„Highlight Menü“

*Kalbscarpaccio
Rosenkohllaub - Pommery Senfcreme - Pilze
Radieschen - Knusperbrot - Portwein Feigeneis*

*Gebrannte Mandelsuppe
Zitrone - Thymian - Salsicciaravioli - Traube*

*Ravioli - Burrata - Feige
Babyspinat - Kräutersaitlinge - Kürbis
Cashewkerne - Cassis - Balsamicosud*

*Rosa gebratener Hirschrücken & Hirschdumpling
Sellerie Haselnusspüree - Brombeere - Rosenkohllaub - Schwarzwurzel*

*Saiblingsfilet aus Oberkochen
Fregola Sarda - Feldsalatpesto - Schalotten
gepickelter Kürbis - Rote Beete - Buerre blanc*

*Schokoladen Spekulatiustarte
Vanillemandarinen - Haselnuss - Rosmarin Wacholderespuma - Brombeersorbet*


5 Gang Menü - 92.0€

4 Gang Menü - 72.0€
ohne Ravioli

3 Gang Menü - 54.0€
ohne Ravioli und Kalbscarpaccio


Zusatzstoffe: 1=Mit Konservierungsstoffe, 2=Mit Geschmacksverstärker, 3=Mit Antioxidationsmittel, 4=Mit Farbstoff, 5=Mit Phosphat, 6=Mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=Chininhaltig,
9=Geschwärtzt, 10=Enthält Phenylalaninquelle, 11= Nitrit, 12= Schwefeldioxid, 13= gewachst, 14= Taurin
Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, A15 Weizen, A16 Roggen, A17 Gerste B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja(bohnen), G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte,
I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite, M=Lupinen, N=Weichtiere

Starters

Fresh market salad ^{A15,H,J}
balsamico dressing 8.5€ 

Veal carpaccio ^{A15,C,G,H,J} 19.8€
Brussels sprouts foliage - pommery mustard
mushrooms - radishes - crispy bread
port wine fig ice cream

Flamed Oberkochen salmon trout ^{A15,D,G,H,J,12} 18.8€
sweet potato-ricotta-pumpkin puree
lamb's lettuce - black radish - kohlrabi
pumpkin ice cream - popped millet quinoa

Fruit bread – goat's cheese cream ^{A15,E,G,H,3,13} 17.2€ 

VILOTEL Startermix
Veal carpaccio - Oberkochen salmon trout
fruit bread - goat cheese cream
from 3 person - per person 18.8€

Small appetite

Tarte flambée Alsatian style ^{A15,G,1,3,6,11} 14.8€

Tarte flambée Greek style ^{A15,G,1,3,6,12} 13.8€

Sweet potato waffle ^{A15,C,G,J,H,1,12} 15.9€
pastrami - pickles - pointed cabbage
rosemary - spruce ricotta - fried egg

Sweet potato waffle ^{A15,G,H,13} 14.8€ 
baby spinach - smoked cottage cheese -
caramelized pear - radishes
pomegranate - pumpkin pesto

Spoon by spoon

Beef Bouillon ^{A15,G,L,5} 9.8€
pancake stripes - liver dumpling

Roasted almond soup – Lemon ^{A15,C,G,H,I} 10.8€
thyme – Salsiccia ravioli - grape

Sweet temptation

Sorbet selection ^{A15,H} 10.2€

Chocolate speculaas tart ^{A15,C,G,H} 15.5€
vanilla mandarins - hazelnut
rosemary-juniper espuma - blackberry sorbet

Tonka bean crème brûlée ^{A15,C,G,H} 14.0€
Glühzwetschge - gingerbread crumble
lime yogurt - mint pesto
raspberry and ginger sorbet

Main dishes


Burger VILOTEL ^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11} 21.9€
200 g local beef - bacon - tomato salsa
lettuce - onions - cheddar - French fries

Burger - Barbarie duck breast ^{A15,E,G,H,12,13} 22.5€
orange chestnut cream - red cabbage
Brie cheese - lamb's lettuce - cranberries
French fries

Winter salad bowl ^{A15,G,H,J,E,K,12,13} 21.0€ 
lamb's lettuce - smoked cottage cheese
red cabbage - citrus fruits
Granola crunch - maple mustard dressing

with fried roast beef 28.0€
or

fried trout fillet from Oberkochen 28.0€

Vegan red cabbage roulade ^{E,H,I,J,K,13} 24.5€ 
red cabbage leaves - apple - salted chestnut -
mushrooms - fig - sweet potato
mulled apple sauce

Ravioli - Burrata - fig ^{A15,C,G,H,J,13} 24.0€ 
baby spinach - herb mushrooms - pumpkin -
cashews - cassis - Balsamic broth

with shrimps 28.0€

Pink roasted saddle of venison ^{A15,C,E,F,G,H,I,J} 33.5€
venison dumpling - celeriac hazelnut puree
blackberry - Brussels sprout leaves - black salsify

Char fillet from Oberkochen ^{A15,F,G,H,I,J} 31.5€
Fregola Sarda - lamb's lettuce pesto - shallots -
pickled pumpkin - beetroot - mushrooms
Beurre blanc

All steaks are grilled on local charcoal
in the Big Green Egg

Bodensee - Galloway Rinderfärsen Filet

Lady's Cut 180 g 41.0€
Gentleman's Cut 250 g 51.0€
Big Cut 350 g 63.0€

Argentinisches Strip Loin Rumpsteak

Lady's Cut 180 g 34.0€
Gentleman's Cut 250 g 44.0€
Big Cut 350 g 58.0€

Served with natural French fries
herb butter - jalapenos-paprika-onion-salsa

We live a modern culture of culinary delight and only process fresh food in best quality from regional providers. Together with a brilliant hand of the chef the result is a "culinary highlight".

"On my journey through gastronomy, I was able to benefit from some of the best chefs such as:

*Andreas Caminada ***, Jörg Sackmann **, Heinz Hanner **, Peter Strauss **
They stand with their names for a special and sophisticated cuisine.

In our restaurant we live a concept that combines cheeky, creative and fine cuisine. We call it Casual Fine Dining. Intuitively, free and carefree, it enters different worlds of taste which are perfectly coordinated."

Johannes Bischof - Chef

„Highlight Menü“

Veal carpaccio

Brussels sprouts - Pommery mustard cream - mushrooms

Radish - crusty bread - port wine fig ice cream

Roasted almond soup

lemon - thyme - salsiccia ravioli - grape

Ravioli - Burrata - Fig

baby spinach - herb mushrooms - pumpkin

cashews - cassis - Balsamic broth

Pink roasted saddle of venison & venison dumpling

celery hazelnut puree - blackberry - Brussels sprout leaves - black salsify

or

Char fillet from Oberkochen

Fregola Sarda - lamb's lettuce pesto - shallots

pickled pumpkin - beetroot - buerre blanc

Chocolate speculaas tart

vanilla mandarins - hazelnut - rosemary juniper espuma - blackberry sorbet

5 course menu - 92.0€

4 course menu - 72.0€

without Ravioli

3 course menu - 54.0€

without Ravioli and veal carpaccio

Zusatzstoffe: 1=Mit Konservierungsstoffe, 2=Mit Geschmacksverstärker, 3=Mit Antioxidationsmittel, 4=Mit Farbstoff, 5=Mit Phosphat, 6=Mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=Chininhaltig, 9=Geschwärzt, 10=Enthält Phenylalaninquelle, 11= Nitrit, 12= Schwefeldioxid, 13= gewachst, 14= Taurin

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, A15 Weizen, A16 Roggen, A17 Gerste B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja(bohnen), G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite, M=Lupinen, N=Weichtiere