

## Zum Einstieg

Frischer Marktsalat - Balsamico Dressing <sup>A15,H</sup> 6.5€

Radicchio Salat - Kürbis <sup>A15,G,H</sup> 9.5€  
Rote Beete karamalisierte Walnuss

Frisches Kalbstatar <sup>A15,C,G,H,J,I,1</sup> 15.5€  
Gin- Frischkäse - gebeiztes Eigelb  
Senf- Zwiebelcaviar - Röstbrot

Gebeizte und gebläunte Forelle <sup>A15,D,G,H,1,2</sup> 14.5€  
aus Oberkochen - Meerrettichcrunch  
Kartoffel - Lauch - Rotkohlsud

### Frisch geröstetes genetztes Brot von der Bäckerei Gnaier belegt mit :

Schwarzwälder Schinken <sup>1,11,A15,C,H,I,J</sup> 11.5€  
Gurken Chutney - Spiegelei und Röstzwiebel

oder

Gorgonzola - Birne - Walnuss <sup>A15,G,H</sup> 11.5€  
Thymian - Honig - Radicchio

Flammkuchen Elsässer Art <sup>A15,G,1,3,6,11</sup> 11.5€

Flammkuchen Griechische Art <sup>A15,G,1,3,6,12</sup> 10.5€

## Zum Löffeln

Rinderkraftbrühe - Flädle <sup>A15,G,L,5</sup> 6.5€  
Leberknödel

Vilotel Bouillabaisse <sup>A15,B,D,H,I</sup> 9.5€  
Saibling - Garnele - Zander - Fenchel

## Süße Verführung

Sorbet Selection <sup>A15,H</sup> 8.0€

Bananen- Schoko- Erdnusschnitte <sup>A15,C,E,G,H,7,13</sup> 10.0€  
Baileys- Vanille- Kaffeeeis

Schokoladengateau <sup>A15,C,G,H</sup> 12.0€  
mit flüssigem Kern - Glühweinsorbet  
Vanillecreme - Mandarine

## Die Hauptsache

Burger VILOTEL <sup>1,3,4,11,A15,C,G,J,K</sup> 16.0€  
180g Rindfleisch - Speck - Tomatensalsa  
Salat - Zwiebeln - Cheddar - Pommes

Enten Burger <sup>A15,C,G,H,13</sup> 16.5€  
Blaukraut -Apfel-Preiselbeeren - Pommes

Mille feuille <sup>A15,H</sup> 17.0€  
Karottencreme - Kohlrabi - Blumenkohl  
Kräuterseitlinge - Rauchpaprikasoße

Winterbowl <sup>12,A15,G,H</sup> 19.5€  
Salat - gebratene Barbarie Entenbrust  
Rosenkohl - Granatapfeldressing

Kürbismaultaschen <sup>A15,C,G,H,13</sup> 17.5€  
Kürbis - Zuckerschoten - eingelegte  
Zwiebel - Granatapfelschaum

Gebratener Hirschrücken <sup>A15,H,I,13</sup> 28.0€  
Schwarzwurzel - Rosenkohl  
Zwetschgen- Maronenpüree

Saiblings Filet aus Oberkochen <sup>A15,D,G,H</sup> 25.0€  
Erbsenpüree - Kräuterseitlinge  
Gelbe Beete - Beurre bleu

Alle Steaks werden auf heimischer Holzkohle im Big Green Egg gegrillt

Büffel Bills´s Filet center Cut vom italienischen Wasserbüffel

Lady´s Cut 180 g 29.0€  
Gentleman´s Cut 250 g 39.0€  
Big Cut 350 g 50.0€

Argentinisches Strip Loin Rumpsteak

Lady´s Cut 180 g 25.0€  
Gentleman´s Cut 250 g 30.0€  
Big Cut 350 g 39.0€

Zu jedem Steak servieren wir Naturpommes, Kräuterbutter und Senf-Zwiebel-Paprika Chutney

*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*

## **Das Highlight Menü**

*Frisches Kalbstatar*

*Gin- Frischkäse - gebeiztes Eigelb - Senf- Zwiebelcaviar*

*\* \* \**

*Vilotel Bouillabaisse*

*Saibling - Garnele - Zander - Fenchel*

*\* \* \**

*Mille feuille*

*Karottencreme - Kohlrabi - Blumenkohl - Kräuterseitlinge - Rauchpaprikasoße*

*\* \* \**

*Gebratener Hirschrücken*

*Schwarzwurzel - Rosenkohl - Zwetschgen- Maronenpüree*

*o d e r*

*Saiblings Filet aus Oberkochen*

*Erbsenpüree - Kräuterseitlinge - Gelbe Beete - Beurre bleu*

*\* \* \**

*Bananen- Schoko- Erdnusschnitte*

*Baileys-Vanille-Kaffeeeis*

**5 Gang Menü - 69.0€**

**4 Gang Menü - 55.0€**

*ohne Mille feuille*

**3 Gang Menü - 39.0€**

*ohne Mille feuille und Kalbstatar*

**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 **Additives:** 1=with preservatives, 2= with flavor enhancer, 3= with antioxidants, 4= with coloring, 5= with phosphate, 6=with sweeteners, 7=with caffeine, 8=with quinine, 9=blackened, 10= with phenylalanine, 11=with nitrite, 12=with sulfur dioxide, 13=waxed, 14=taurine **Allergens:** A=glutenous grain, A15 wheat, A16 rye, A17 barley, B=crustaceans and products thereof, C=eggs and products thereof, D=fish and products thereof, E= peanuts and products thereof, F=soybeans and products thereof, G= milk and products thereof, H=nuts, I= celery and products thereof, J=mustard, K=sesame, L=sulfur dioxide and sulphites, M=lupines and products thereof, N= molluscs and products thereof