




Zum Einstieg

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

Geflämmtes Kalb 2024 ^{A15,G,H,J,1} 19.8€
Romanasalat - Radieschen - Rhabarber
Bärlauchvinaigrette - Pilze - Hüttenkäse

Gebeizter Lachs ^{A15,C,D,E,G,H,F,8,13} 18.8€
Avocado - Gurke - Yuzu Mayonnaise
Apfel-Wasabieis - Buttermilch - Dillöl

Burrata Cheesecake ^{A15,G,H,12} 16.9€
Mango - Tomatenchutney - Portulak
Basilikumeis - Röstbrot - Balsamico 

VILOTEL Vorspeisenmix zum Teilen ^{A15,C,D,E,F,G,H,J,1,12,13}
Geflämmtes Kalb - gebeizter Lachs
Burrata Cheesecake
ab 3 Personen - pro Person 18.8€

Kleine Sachen

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

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

Süßkartoffelwaffel ^{A15,C,G,H,1,13} 14.8€
Grüner Spargel - Baby Spinat - Hüttenkäse
Salzlimette - Blaubeere 

Süßkartoffelwaffel ^{A15,C,G,1} 15.2€
Teriyakihühnchen - Thymianaprikosen
Tomaten - Paprikasalsa - Spiegelei - Rucola

Zum Löffeln

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

Zitronengras-Paprika-Suppe ^{A15,D,G,H,1} 11.5€
Bärlauch - Garnele - schwarzer Knoblauch

Süße Verführung

Sorbet Selection ^{A15,H} 10.2€

Schokoladenhalbkugel - Eierlikör ^{A15,G,H,13} 15.8€
Rhabarber - Zitronenbasilikum
Mascarpone - Mandel - Himbeersorbet


Mango Kaffeetörtchen ^{A15,C,G,H,7,13} 14.8€
Joghurt - Biskuit - Cassissorbet

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

Veganer Burger ^{A15,F,H,J,13} 21.0€
Brokkoli - Bärlauch-Mais-Patty
Curry-Mayonnaise - gegrillte Ananas
Frühlingszwiebel - roter Pfeffer - Pommes

Frühlingsalatbowl ^{G,H,J,E,3,13} 21.0€
Passionsfrucht-Dressing - Baby Spinat
Radieschen - geräucherter Hüttenkäse
gesalzene Erdnuss - Blaubeere  

mit gebratenem Roastbeef 28.0€
oder 
gebratenes Forellenfilet aus Oberkochen 28.0€

Mafalda Pasta ^{A15,C,F,G,H,J,13} 21.5€
Salsa Verde - wilder Brokkoli
Kräuterseitlinge - Johannisbeeren
Zitronen beurre blanc 

Mafalda Pasta mit Garnelen 26.0€

Maisgockel Brust & Praline ^{A15,C,E,F,G,H,J,13} 26.5€
Bärlauch-Kartoffel - Mairübchen - Harissa

Zweierlei Lamm - Hüfte & Dumpling ^{A15,E,F,G,I,J,K} 35.0€
Rhabarber - Pak Choi - Feta
Röstzwiebelpüree - gesalzene Erdnüsse

Lachsforellenfilet aus Oberkochen ^{A15,D,G,I} 31.5€
Grüner Spargel - Petersilienwurzel
Macadamiapüree - Trüffelschaum
Kräuterseitlinge

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-Rhabarber-Zwiebelsalsa

*Wir leben eine moderne Genussskultur 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“

*Geflämmtes Kalb 2024
Romanasalat - Radieschen - Rhabarber
Bärlauchvinaigrette - Pilze - Hüttenkäse*

*Zitronengras-Paprikasuppe
Bärlauch - Garnele - schwarzer Knoblauch*

*Mafalda Pasta
Salsa Verde - wilder Brokkoli - Kräuterseitlinge
Johannisbeere - Zitronen beurre blanc*

*Zweierlei Lamm - Hüfte & Dumpling
Rhabarber - Pak Choi - Feta - Röstzwiebelpüree - gesalzene Erdnüsse*

oder

*Lachsforellenfilet aus Oberkochen
Grüner Spargel - Petersilienwurzel - Macadamiapüree
Trüffelschaum - Kräuterseitlinge*

*Schokoladenkugel - Eierlikör
Rhabarber - Zitronenbasilikum - Mascarpone
Mandel - Himbeersorbet*

5 Gang Menü - 91.0€




4 Gang Menü - 75.0€
ohne Mafalda Pasta

3 Gang Menü - 56.0€
ohne Mafalda Pasta und Geflämmtes Kalb



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

<i>Fresh market salad - balsamico dressing</i> ^{A15,H,J}	8.5€	 
<i>Flamed veal 2024</i> ^{A15,G,H,J,1}	19.8€	
<i>Romaine lettuce – radish - rhubarb wild garlic-vinaigrette mushrooms – cottage cheese</i>		
<i>Marinated salmon</i> ^{A15,C,D,E,G,H,F,8,13}	18.8€	
<i>avocado – cucumber – yuzu mayonnaise apple-wasabi-ice – buttermilk – dill oil</i>		
<i>Burrata Cheesecake</i> ^{A15,G,H,12}	16.9€	
<i>mango – tomato chutney – purslane basil-ice cream – toast - balsamico</i>		
<i>Vilotel Startermix (from 3 persons) per person</i> ^{A15,C,D,E,F,G,H,J,1,12,13}	18.8€	
<i>Flamed veal – marinated salmon Burrata Cheesecake</i>		

Small things

<i>Tarte flambée Alsatian style</i> ^{A15,G,1,3,6,11}	14.8€	
<i>Tarte flambée Greek style</i> ^{A15,G,1,3,6,12}	13.8€	
<i>Sweet potato waffle</i> ^{A15,C,G,H,1,133}	14.8€	
<i>green asparagus - baby spinach – cottage cheese salt lime - blueberry</i>		
<i>Sweet potato waffle</i> ^{A15,C,G,1}	15.2€	
<i>Teriyaki chicken - thyme apricots tomatoes - paprika salsa – fried egg - arugula</i>		




Spoon by spoon

<i>Beef Bouillon</i> ^{A15,G,L,5}	9.8€
<i>Pancake stripes - liver dumpling</i>	
<i>Lemongrass – pepper soup</i> ^{A15,D,G,H,1}	11.5€
<i>Wild garlic – shrimps – black garlic</i>	

Sweet temptation

<i>Sorbet selection</i> ^{A15,H}	10.2€
<i>Chocolate – egg liqueur– rhubarb</i> ^{A15,G,H,13}	
<i>lemon-basil – mascarpone – almond raspberry-sorbet</i>	15.8€
<i>Mango-coffee tartlet</i> ^{A15,C,G,H,7,13}	14.8€
<i>yogurt – biscuit - cassis sorbet</i>	

Main dishes

<i>Burger VILOTEL</i> ^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11}	21.9€	
<i>200 g local beef - bacon - tomato salsa lettuce - onions - cheddar - French fries</i>		
<i>Vegan burger</i> ^{A15,F,H,J,13}	21.0€	
<i>broccoli – wild garlic-corn-patty curry mayonnaise – grilled pineapple red pepper French fries</i>		
<i>Spring salad bowl</i> ^{G,H,J,E,3,13}	21.0€	 
<i>passion fruit dressing – baby spinach radish – smoked cottage cheese salt peanut - blueberry</i>		
<i>with fried roast beef</i>	28.0€	
<i>or</i>		
<i>fried trout fillet from Oberkochen</i>	28.0€	
<i>Mafalda pasta</i> ^{A15,C,F,G,H,J,13}	21.5€	
<i>Salsa verde – wild broccoli -mushrooms currant – lemon beurre blanc</i>		
<i>Mafalda pasta with shrimps</i>	26.0€	
<i>Corn chicken breast & praline</i> ^{15,C,E,F,G,H,J,13}	26.5€	
<i>wild garlic – potato – may beetroot harissa</i>		
<i>Duett of lamb – rump & dumpling</i> ^{A15,E,F,G,I,J,K}	35.0€	
<i>rhubarb – pak choi – feta cheese fried onion puree – salt peanut</i>		
<i>Salmon trout fillet</i> ^{A15,D,G,I}	31.5€	
<i>from Oberkochen green asparagus – parsleys root macadamia nut puree - truffle foam - mushrooms</i>		

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

Bodensee - Galloway Rinderfärsen Filet

<i>Lady s Cut 180 g</i>	41.0€
<i>Gentleman´s Cut 250 g</i>	51.0€
<i>Big Cut 350 g</i>	63.0€

Argentinisches Strip Loin Rumpsteak

<i>Lady´s Cut 180 g</i>	34.0€
<i>Gentleman´s Cut 250 g</i>	44.0€
<i>Big Cut 350 g</i>	58.0€

Served with natural French fries
herb butter - Jalapeno-rhubarb-onionsalsa

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“

*Flamed veal 2024
Romaine lettuce - radish wild garlic-vinaigrette
mushrooms – cottage cheese*

*Lemongrass – pepper soup
wild garlic – shrimps – black garlic*

*Mafalda pasta
Salsa verde - wild broccoli -mushrooms - currant – lemon beurre blanc*

*Duett of lamb – rump & dumpling
rhubarb – pak choi – feta cheese - fried onion puree
salt peanut*

or

*Salmon trout fillet
green asparagus – parsleys root- macadamia nut puree
truffle foam - -mushrooms*

*Chocolate – egg liqueur – rhubarb
lemon-basil – mascarpone – almond - raspberry-sorbet*

5 course menu - 91.0€

4 course menu - 75.0€
without Mafalda pasta

3 course menu - 56.0€
without Mafalda pasta and flamed veal