

Liebe Gäste,

zwischen Fastnacht und Ostern kann es am See schon frühlingshaftes Wetter werden oder auch bissig kalt sein, alles ist möglich. Da sprießen Schneeglöckchen und Krokusse, die Natur setzt erste Knospen an und bereitet sich langsam auf den Frühling vor oder versteckt sich rasch wieder vor der Kälte.

Wir haben die Winterzeit dazu genutzt, aus dem Dingelsdorfer Reh, das wir schon einige Zeit direkt beziehen, einen eigenen Rehschinken herzustellen, den wir Ihnen auf dieser Karte erstmals anbieten. Ebenso wie die hauseingelegten schwarzen Nüsse oder der Früchtesenf aus eigener Herstellung auch ein Produkt, das es in dieser Form nur bei uns gibt. Auch sonst ist wie immer alles auf der Karte selbst hergestellt und vielfach aus Produkten, die die Region für uns bereithält.

Wir haben mit dieser Karte unsere Menüstruktur etwas umgestellt und geben Ihnen in unserem neuen „Menü 3“, neben der gewohnten Auswahl auch die Möglichkeit, ein umfangreicheres Menü mit einem kleinen Fisch- und einem kleinen Fleisch-Hauptgang zu genießen, wie es bei unseren französischen Nachbarn beispielsweise üblich ist. Dazu empfiehlt sich eine unserer Weinbegleitungen.

Unsere Jahresplanung für 2018 ist ebenfalls fertiggestellt und Sie können sich beim Service gerne einen kleinen Kalender mitnehmen oder aber Sie greifen auf das Dokument auf unserer homepage zurück. So sind Sie immer orientiert über alle besonderen Termine und Veranstaltungen im Staader Fährhaus.

Genießen Sie die Zeit hier bei uns, fern vom Alltag, so nah am See und an der Natur.  
Heinz-Josef Diestel und das Team vom Staader Fährhaus, Februar 2018

Lebensmittel aus **Bio Qualität** sind separat gekennzeichnet. DE – ÖKO – 006

## Menüs im Staader Fährhaus

### Menü 1

#### 3, 4 oder 5 Gänge

Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
pochiertem **Bio Ei**, Croûtons  
und / oder

Hummerschaumsuppe  
mit Hummereinlage

\*\*\*

Hauseingelegter Sauerbraten  
vom Billafinger Wasserbüffel,  
dazu Brezelknödel, Portwein-  
birnen und Wirsinggemüse  
oder

Miesmuscheln im Weißwein  
Kräuter Sud, dazu hausge-  
backenes Walnussbaguette  
oder

Fischteller mit Filet von Heilbutt  
und Skreifisch auf Fenchel-Thymian-  
Gemüse, hausgemachte Nudeln  
und eine Weißweinsauce

\*\*\*

3 Sorten **Bio-Käse** mit  
hausgemachtem Früchtesenf  
und Fruchtebrot

und / oder Dessert  
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 38

4-Gang Menü zu € 47

5-Gang Menü zu € 55

### Menü 2: das Vegetarische

#### 3 oder 4 Gänge

Portulak Salat mit Joghurtdressing,  
warmem **Bio-Ziegenkäse**,  
Kürbiskernen und Limonen Chip  
und / oder

Kartoffel-Lauch-Suppe  
mit Thymian Croûtons

\*\*\*

Frischer Rahm Spinat mit  
gebratenem Brezelknödel  
geschichtet, dazu ein  
**Bio-Spiegelei** obenauf

oder

**Bio Alb Leisa Linsen** mit  
hausgemachten Haselnuss Spätzle  
und Basilikum Sauce

\*\*\*

3 Sorten **Bio-Käse** mit  
hausgemachtem Früchtesenf  
und Fruchtebrot

und / oder Dessert  
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 33

4-Gang Menü zu € 40

Bei allen Menüs können Sie auch das kleine Dessert oder ein ‚Affogato‘ wählen,  
der Menüpreis reduziert sich dadurch um € 4,--.

Weinbegleitung: 4 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 16,--; 6 x 0,1 l Wein zu insgesamt € 24,--.

Wir stimmen die Weine so weit wie möglich auf die Gerichte und Ihre Wünsche ab.

Bioprodukte sind in Fettdruck ersichtlich



\* Gluten frei \*\* Laktose frei  vegan

## Menüs im Staader Fährhaus: Menü 3

Birnen Carpaccio mit hausgemachtem Rehschinken  
vom Dingelsdorfer Reh

\*\*\*

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Thymian Croûtons

\*\*\*

Lauwarmes pochiertes Skrei Filet auf Fenchelgemüse  
mit Orangendressing

\*\*\*

Hausgemachtes Champagner Sorbet mit Chardonnay Sekt aufgegossen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet und Kanadischer Hummer  
auf Petersilienwurzeln und Karotten Gemüse  
mit schwarzem Reis und Hummersauce

\*\*\*

Terrine und gebratenes Bruststück vom Schwarzfederhuhn  
auf einem Beete Gemüse mit rosa Kartoffeln und Holundersauce

\*\*\*

3 Sorten **Bio-Käse** mit hausgemachten Früchtebrot und Früchtesenf

\*\*\*

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 42 (mit Fisch- oder Fleisch Hauptgang zur Wahl)

4-Gang Menü zu € 49 (mit Fisch- oder Fleisch Hauptgang zur Wahl)

5-Gang Menü zu € 57 (mit Fisch- oder Fleisch Hauptgang zur Wahl)

7-Gang Menü zu € 87 (mit Fisch- und Fleisch Hauptgang)

8-Gang Menü zu € 94 (mit allen Gängen)

Weinbegleitung für Zwei mit unseren kleinen Flaschen (0,375 l): Crémant d'Alsace brut,  
gefolgt von einer kleinen Flasche Weiß-, Rosé- oder Rotwein aus unserem Angebot,  
abschließend je ein Glas Traminer, Spitalkellerei (2 x 0,1 l). Für Zwei zu € 39,50

## Salate und Vorspeisen



Bunter Salat aus der Region mit Hausdressing  
€ 7,50 (normal) / € 5,-- (klein) \* \*\*



Miesmuscheln als Vorspeise im Weißwein-Kräuter-Sud  
mit hausgemachtem Walnuss-Baguette  
€ 9,--



Feldsalat mit Kartoffeldressing, pochiertem **Bio Ei** und Croûtons  
€ 9,-- \*



Portulak Salat mit Joghurtdressing, warmem **Bio Ziegenkäse**,  
Kürbiskernen und Limonen Chip  
€ 9,50 \*



Kartoffelsalat mit warmem hausgeräucherten Schweinefilet  
€ 11,-- \* \*\*

Lauwarmes pochiertes Skrei Filet auf Fenchelgemüse mit Orangendressing  
€ 11,50 \*

Birnen Carpaccio mit hausgemachtem Rehschinken vom Dingelsdorfer Reh  
€ 13,-- \* \*\*

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs  
€ 15,--

## Suppen

Hummerschaumsuppe mit Hummereinlage  
€ 9,50 \*

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Thymian Croûtons  
€ 9,--



## Hausgemachtes Sorbet als Zwischengang



Champagner Sorbet mit Chardonnay Sekt aufgegossen  
€ 6,-- \* \*\*



## Die Hauptgerichte

### Vegetarisches

Gebratene hausgemachte Nudeln mit **Bio-Eigelb**, Gemüse Juliennes und geriebenem Heggelbacher **Bio-Bergkäse** € 18,--



**Bio Alb Leisa Linsen** mit hausgemachten Haselnuss Spätzle und Basilikum Sauce € 18,--

Frischer Rahm Spinat mit gebratenem Brezelknödel geschichtet, dazu ein **Bio Spiegelei** obenauf € 18,--

### Fleisch

Hauseingelegter Sauerbraten vom Billafinger Wasserbüffel, dazu Brezelknödel, Portweibirnen und Wirsinggemüse € 25,-- (normal) / € 20,-- (klein)

Kalbsleber gebraten mit einer Apfel-Oliven-Zwiebel-Schmelze, auf Bratkartoffeln und Pastinaken € 28,-- (normal) / € 23,-- (klein) \*

Terrine und gebratenes Stück von der Brust vom Schwarzfederhuhn auf einem Beete Gemüse mit rosa Kartoffeln und Holundersauce € 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) \*

### Fisch

Miesmuscheln im Weißwein Kräuter Sud, dazu hausgebackenes Walnussbaguette € 25,--

Fischteller mit Filet von Heilbutt und Skreifisch auf Fenchel-Thymian-Gemüse, dazu hausgemachte Nudeln und eine Weißweinsauce € 28,-- (normal) / € 23,-- (klein)

Gebratenes Zanderfilet und Kanadischer Hummer auf Petersilienwurzeln und Karotten Gemüse, dazu schwarzer Reis und Hummersauce € 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)

## Desserts

Blut Orangen Tiramisu mit **Bio Moro Orangen**

€ 9,--

Schwarzwälder Kirsch Torte im Glas  
mit Amarena Kirsch Eis von Deyer's Hofladen € 9,--

Gebackene Banane mit regionalem Honig und Sesam,  
dazu ein hausgemachtes Vanille Parfait € 9,--

Am Tisch aufgeschlagene Marsala Sabayon mit einem Gewürzeis  
€ 12,-- \* **(bitte geben Sie uns etwa 20 Minuten Zeit)**

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

## Käse (alles in Bioqualität)



Käsesauwahl mit hausgemachtem Fruchtesenf und hausgemachtem Fruchtbrot  
€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 19,-- Gourmet / alle Sorten

**Käseteller Heumilch:** Drei Sorten Heumilchkäse zur Wahl,  
dazu hauseingelegte schwarze Nüsse und Fruchtbrot € 9,--

## Von der Kuh

- Camembert**, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) \* \*\*
- „Schibli“**, halbfest (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) \* \*\*
- „Gepfeffertes Ärschle“**, Brie mit gr. Pfeffer (Zurwies, Allgäu, mikrobiell) \*
- „Reblochon Savoie AOP“**, Schnittkäse, (FR, Rohmilch, Heumilch) \*
- „Urberger“**, kräftiger Bergkäse, 10 Mon. gereift (ÖMA, Allgäu, Heumilch) \* \*\*
- „Wilde Weide Bockshornklee“**, schnittfest, fein nussig (Wilde Weide, Holland) \*
- Bleu d'Auvergne AOP**, Blauschimmel (Laqueuille/Auvergne, Frankreich)



## Von der Ziege

**Ziegen-Frischkäse** m. Honig und Cashew (vom Höchsten, Region) \*



## Vom Schaf

**Pecorino Giglio Sardo**, Hartkäse (Argiolas, Sardinien) \*

Bioprodukte sind in Fettdruck ersichtlich



\* Gluten frei \*\* Laktose frei



vegan

## Eiszeit

### Rahm Eis

Vanille-Sahneis  
 Schokoladeneis mit Schokostückchen  
 Mandel  
 Erdbeer-Sahneis (solange Vorrat reicht)  
 Buttermilch-Himbeer (nur noch für kurze Zeit)  
 Amarena-Kirsch  
 Gewürzeis

### Sorbets

Zitrone  
 (nur noch für kurze Zeit) Kiwi

Die Kugel	€ 1,50
Sahne dazu	€ 0,50

Eis von Deyer's Hofladen (bei Stockach), mit essbarer, feiner Schokoladenstange vom bekannten Schokoladen-Hersteller Valrhona.

## Eisbecher

### Affogato al caffè

Eine Kugel Gewürzeis, darüber ein heißer Espresso,  
 etwas Milchschaum von Bio-Vollmilch,  
 ein Spritzer Kahlua (Kaffeelikör, Mexiko) € 3,90

### „Früchtebecher“

Je eine Kugel Kiwi Sorbet und Buttermilch-Himbeereis,  
 frische Früchte der Saison, Sahne € 4,90

### „Nüsse“

Je eine Kugel Mandeleis und Zwetschge-Marone,  
 ein Klecks Sahne und etwas Walnuss-Krokant € 4,90  
 Sehr schön mit 1 cl Lebkuchenbrand von Mettè /Elsass € 7,50

### „Schokofreunde“

Je eine Kugel Schokoladen- und Vanilleeis,  
 etwas Sahne und warme Valrhona Schokoladensauce € 4,50

### „Sorbet mit Kick“

Je eine Kugel Kiwi- und Zitronensorbet, mit Prosecco aufgegossen € 5,50



## Das festliche Ostermenü

Ostersonntag, 01. bis Dienstag, 03. April 2018 inklusive

Knackiger Pflücksalat mit Honigdressing,  
dazu ein Strudel von Rhabarber, Beete und **Bio-Ziegenkäse**  
*oder/ und*

Karotten Ingwer Suppe mit Mandelschaum  
*oder/ und*

Hausgemachte Nudeln mit einem Ragout von  
Pilzen, Pinienkernen und Frühlingslauch

~~~

Rosa gebratene Lammkeule und Lammrücken  
auf Bohnen Schalotten Gemüse,  
dazu **Bio Cous Cous** und eine Portwein Sauce  
*oder*

Mit Polenta und Kräutern gebratenes Heilbutt Filet  
auf Paprika-Dörraprikosen-Gemüse,  
dazu **Bio-Camargue-Reis** und ein Safranschaum  
*oder*

Gedämpfte Frühlingsgemüse im Lotusblatt mit  
**Bio-Camargue-Reis** und süßsaurem Mango-Chutney

~~~

Rhabarberkompott, Orangentarte und Joghurt-Eis  
*oder/ und*

Kleine Käseauswahl (3 Sorten **Bio Käse**)  
mit Früchtesenf und hausgemachtem Früchtebrot

€ 39,-- als 3-Gang-Menü

€ 46,-- als 4-Gang-Menü

€ 54,-- als 5-Gang-Menü

€ 62,-- als 6-Gang-Menü

Mit vegetarischem Hauptgang € 5,-- günstiger



## Das Schlemmer-Ostermenü

Ostersonntag, 01. bis Dienstag, 03. April 2018 inklusive

Bunter Salat mit unserem Hausdressing  
und ein Stück vom mit Torf hausgeräuchertem Lachsfilet  
*oder/ und*

Rinder Consommée mit Sesam  
*oder/ und*

Seeteufel Carpaccio mit Traubenkern Öl und weißem  
Aceto Essig, Fleur de Sel und Mönchspfeffer

~~~

Ballotine vom Schwarzfederhuhn auf Paprikagemüse,  
dazu Schlosskartoffeln, Thymian Sauce  
und ein Relish aus getrockneten Tomaten und Oliven  
*oder*

Pochiertes Kabeljau Filet und gebratene Gamba  
auf Zuckerschotengemüse, dazu hausgemachte Nudeln  
und eine Weinbutter  
*oder*

Buchweizen Pfannkuchen mit **Bio-Buchweizen**,  
mit Saison Gemüse gefüllt, dazu ein Parmesanchip  
aus **Bio-Parmesan** und Limonen Butter

~~~

Warmer Schokoladenkuchen, Pistazienschaum  
und ein Orangen-Vanille-Salat  
*oder/ und*

Kleine Käseauswahl (3 Sorten **Bio Käse**)  
mit Früchtesenf und hausgemachtem Früchtebrot

€ 39,-- als 3-Gang-Menü

€ 46,-- als 4-Gang-Menü

€ 54,-- als 5-Gang-Menü

€ 62,-- als 6-Gang-Menü

Mit vegetarischem Hauptgang € 5,-- günstiger

## Menü nur für unsere kleinen Gäste

Ostersonntag, 01. bis Dienstag, 03. April 2018 inklusive

Kleiner bunter Salat mit Haudressing

*oder*

Rinderbrühe mit Einlage

~~~

Putenschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Rahmsauce

*oder*

Gebratenes Heilbutt Filet mit Kartoffeln und Gemüse

*oder*

Hausgemachte Spaghetti mit Bratensauce

~~~

Eine Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)

€ 12,-- als 3-Gang-Menü mit Fisch oder Fleisch

€ 9,-- als 3-Gang-Menü mit Spaghetti

Bitte buchen Sie rechtzeitig Ihren Tisch für Geburtstage, Hochzeiten, Taufen und andere festliche Gelegenheiten.

Für Absprachen von Terminen, Menüs und Weinen, Festablauf und Gestaltung vereinbaren Sie bitte einen Termin mit Küchenchef und Pächter Heinz-Josef Diestel.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!



## Französische Woche

Freitag, 13. April

bis

Sonntag, 15. April

Als Getränk beispielsweise:  
Pastis, 4 cl im Longdrink-Glas  
dazu eine Karaffe 0,2 l Eiswasser  
€ 4,50

### Menü

Dreierlei von der Gänseleber mit Crème Brûlée, gebraten und Mousse,  
dazu hausgemachter Brioche und Traminer Gelee

*und/oder*

Bisque vom Hummer mit Muscheln und Shrimps als Einlage

\*\*\*

Hausgemachte Pasta mit gebratenem Loup de mer Filet  
auf einem Pak Choi-Dattel-Gemüse mit Safranschaum

*und/oder*

Duett von gebratenem Bio Rinderrücken und Kalbsfilet  
auf einem Paprika-Schalotten-Gemüse,  
dazu Pommes Macaire und eine Kirschsauce

\*\*\*

Auswahl an französischen Käsen

*und/oder*

Weißes Crème brûlée von Kaffee  
mit einem Orangen Salat

Als 4-Gang-Menü € 49,--      Als 5-Gang-Menü € 57,--

Als 6-Gang-Menü (mit allen Gängen) € 73,--

Zum Menü bieten wir Ihnen gerne passende französische Weine an



# Midi, der Süden Frankreichs Languedoc - Roussillon

Freitag, 20. April um 19:30 Uhr



„Im Wasser kannst du dein Antlitz sehn,  
im Wein des anderen Herz erspähn“

## Menü und Weine

### GÉRARD BERTRAND

Brioche mit hausgebeiztem Lachs, Felchen Kaviar, Schinken

**Gris Blanc IGP 2016**

\*\*\*

Miesmuscheln im Weißweinsud und überbackene Jakobsmuschel

**Picpoul de Pinet AOP 2016**

\*\*\*

Badischer Spargel mit geriebenem Comté Käse und Limonen-Öl

**Réserve Spéciale Viognier IGP 2016**

\*\*\*

Lammrücken mit Ratatouille im Strudelteig

**Cuvée La Clape AOP 2015**

\*\*\*

Schokoladen-Kuchen mit hausgemachtem Vanillesorbet

**Banyuls Vin Doux Naturel AOP 2013**

Durch den Abend führt Reiner Rembs.

Das Menü von Heinz-Josef Diesel und dem Team vom Staader Fährhaus.

€ 88,--/Person Menü mit Weinen und Tafelwasser

Bioprodukte sind in Fettdruck ersichtlich



\* Gluten frei \*\* Laktose frei



vegan

*Menü zum Muttertag  
am Sonntag, 13. Mai  
mittags und abends*

Spargelsalat mit Kirschtomaten und Kräutervinaigrette,  
dazu ein **Bio-Ziegenkäse** im Filoteig gebraten

~~~

Hummerschaumsuppe

~~~

Gebratenes Filet von Zander und Jakobsmuschel  
auf einem Safran-Lauch-Gemüse, dazu **Bio Basmatireis**  
*oder*

Mit Frischkäse gefüllte Perlhuhn Brust  
auf einem Paprika-Vanillegemüse, dazu hausgemachte Nudeln  
*oder*

Badischer Spargel mit Mozzarella gratiniert,  
dazu eine Sauce Hollandaise

~~~

Erdbeercarpaccio mit Vanille Mousse

~~~

Kleine **Bio-Käseauswahl** (3 Sorten)  
mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot

3-Gang-Menü € 39,--

4-Gang-Menü € 46,--

5-Gang-Menü € 53,--

Mit vegetarischem Hauptgang jeweils abzüglich € 4,--

Erdbeerbowle, das Glas zu € 4,50

## Unverträglichkeiten und Allergene

Da wir alles selbst und frisch herstellen, können wir darüber Auskunft geben, welche Zutaten verwendet werden. Für einige wenige Produkte wie Käse, Brot und Eis greifen wir auf die Informationen zurück, die uns unsere Lieferanten zur Verfügung stellen. Hierfür gibt es einen separaten Ordner, den Sie gerne nach Bedarf konsultieren können.

Unsere Karte ist schon seit einiger Zeit mit Hinweisen zu den Themen Laktose und Gluten versehen, so dass dies keiner weiteren Erläuterung bedarf. Wenn Sie Laktose freie Produkte oder Gluten freies Brot benötigen, geben Sie uns bitte frühzeitig einen Hinweis. Lupine ist auf dieser Karte nirgends enthalten.

Knoblauch, Sesam und Sesamprodukte sind nur da enthalten, wo dies auf der Karte ausdrücklich vermerkt ist (Nur Sesam ist auf der Karte enthalten).

Sellerie ebenso wie Zwiebeln, beides Produkte, die wir am liebsten frisch und regional verwenden, sind Grundlage für viele Soßen und Suppen. Gehen Sie aus diesem Grund davon aus, dass diese Sellerie und Zwiebeln in gegartem Zustand enthalten. Darüber hinaus ist beides immer dort enthalten, wo es explizit aufgeführt wird.

Schalenfrüchten (Nüssen und Mandeln) verwenden wir nur, wenn sie auf der Karte erwähnt sind. Im hausgemachten Früchtebrot sind sie nicht enthalten. Es ist jedoch so, dass wir gerne auf Nüsse und Mandeln als Dekoration oder Beigabe zu Desserts und Käse zurückgreifen. Wir bitten Sie daher um einen Hinweis bei Ihrer Bestellung, falls Sie davon etwas nicht vertragen. Dasselbe gilt analog für Paprika.

Frisches regionales Bio-Ei ist auf dieser Karte in allen Desserts enthalten. Ebenso enthalten die hausgemachten Nudeln Bio-Eier und viele andere Produkte auch. Wenn Sie hierzu Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Fische und Krebse sind immer dort enthalten, wo es dabeisteht.

Soja ist auf dieser Karte nicht enthalten. Darüber hinaus verwenden wir keine Soja-Produkte.

Senf ist in den Dressings enthalten und bei den Soßen nur da, wo es explizit genannt wird. Bei den Dressings empfehlen wir, auf die Menagen zurückzugreifen und sich das Dressing selbst zusammenzustellen.

Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung. Zur Kurzübersicht finden Sie die Tabelle auf der nächsten Seite.

Allergen-Übersicht	Gluten	Krebse, Schalentiere	Eier	Fisch	Nüsse	Soja	Laktose	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefel	Lupinen	Weichtiere
Salat 1								X	X				
Salat 2	X	X	X				X						
Salat 3			X					X	X				
Salat 4	X						X	X	X				
Salat 5								X					
Salat 6				X			X	X					
Salat 7													
Salat 8	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Suppe 1		X		X			X	X					
Suppe 2	X						X	X	X				
Zwischengang													
Haupt Veget. 1	X		X				X						
Haupt Veget. 2	X		X				X						
Haupt Veget. 3	X		X				X						
Haupt Fleisch 1	X		X				X						
Haupt Fleisch 2							X	X					
Haupt Fleisch 3							X	X					
Haupt Fisch 1	X		X	X			X						
Haupt Fisch 2	X		X	X			X						
Haupt Fisch 3	X	X	X	X			X	X					
Dessert 1	X		X				X						
Dessert 2	X		X				X						
Dessert 3	X		X				X			X			
Dessert 4			X				X						
Dessert 5	X		X		X	X	X	X	X	X		X	
Käse 1 Camem.													
Käse 2 Schibli													
Käse 3 Ärschle							X						
Käse 4 Rebloch.							X						
Käse 5 Urberger													
Käse 6 Wilde W							X						
Käse 7 Bleu							X						
Käse 8 Ziege							X						
Käse 9 Peco							X						



## Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen. **Schweinefleisch** bekommen wir von Otto Müller (Gutes vom See), der **Wasserbüffel** ist von Christian Schmidt aus Billafingen, das Schwarzfederhuhn kommt aus Frankreich, das Reh ist aus dem Dingelsdorfer Wald.

**Obst, Gemüse, Salat:** Obst, Gemüse und Salat ist so weit wie möglich aus der Region und zwar vom Fruchthof Konstanz, der sehr viel von der Reichenau und aus dem Tägermoos bezieht, sowie von vielen kleineren Bauern aus der Umgebung, vom Landwirt Keller aus Liggeringen, sowie vom Bio Bauern Schulin aus Konstanz. Viele Früchte kommen vom Obstgut Markquart aus Salem.

Alle **Käsesorten** auf dieser Karte sind in Bio-Qualität und kommen zum Teil aus der Region, insbesondere beziehen wir hier die Produkte vom Hofgut Heggelbach (Kuhmilchkäse) und von der Käserei zur weißen Geiß („Natürlich vom Höchsten“, Ziegenkäse). Wir achten darauf, dass immer mindestens ein Käse Laktose Frei ist und einer mikrobielles Lab enthält.

**Milchprodukte:** Wir verwenden nur frische Vollmilch mit 3,5 % Fettgehalt und ausschließlich in Bio-Qualität aus dem Schwarzwald. Alle übrigen Milchprodukte kommen von der Omira aus Ravensburg. Das Eis wird ohne Zusatzstoffe von Deyer's Hofladen hergestellt und direkt an uns geliefert.

**Alles Übrige:** Weizenmehl bekommen wir von der Stelzenmühle (Gutes vom See). Gluten Freie Brötchen kommen aus dem Reformhaus/Bioladen. Unser Brot beziehen wir von der Paradies-Bäckerei Menge. Bio Alb Leisa Linsen beziehen wir direkt vom Erzeuger.

Wir verwenden keine Fertigprodukte und keinerlei Geschmacksverstärker. Unsere Nudeln sind ein komplettes ‚Gutes vom See‘ Produkt mit regionalem Mehl (von der Stelzenmühle) und regionalen Bio-Eiern. Wir räuchern selbst. Die Mikrowelle hat bei uns keinen Platz. Wir beziehen unseren gesamten Strom atomstromfrei von den ‚Schönauer Rebellen‘, ganz in der Nähe, und das Gas von den Stadtwerken in Konstanz.

Die Waschmittel für unsere Handtücher in den Toiletten, die Küchenwäsche sowie die Handseife stammen von der Firma Sonett, einem Bio-zertifizierten Unternehmen. Ein Großteil unserer Putzmittel stammt ebenfalls von Sonett aus dem Deggenhauser Tal, ganz hier in der Nähe.