

Liebe Gäste,

nach einem langen Sommer und farbenprächtigen Herbst ist es Advent geworden, für viele von uns eine der schönsten Jahreszeiten.

Neben den vielen Düften und geschmückten Räumen macht vor allem der warme Schein von Kerzen diese Zeit so besonders stimmungsvoll. Wir möchten Ihnen dazu gerne ein Zitat von Buddha an die Hand geben:

„Tausende von Kerzen kann man am Licht einer Kerze anzünden
ohne dass ihr Licht schwächer wird.
Freude nimmt nicht ab, wenn sie geteilt wird“

In diesem Sinn wünschen wir Ihnen festliche Adventstage und eine genussvolle Zeit hier bei uns im Staader Fährhaus.

Diese Karte begleitet Sie bis Weihnachten, wo wir besondere Menüs anbieten, die Sie hier in der Karte als Vorschau sehen, auch gerne in einem kleinen Heft zum Mitnehmen bei unserem Service. Ebenso finden Sie dort Details zu unserer Silvesterfeier und zum Brunch am 1. und 6. Januar. Ende Januar wird es – wie in den letzten Jahren – wieder eine Hummerwoche geben.

Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihre Treue in 2018, wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Heinz-Josef Diestel und das Team vom Staader Fährhaus
24. November 2018

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

Menüs im Staader Fährhaus

Menü 1 3, 4 oder 5 Gänge

Waldorfsalat mit Ananas, Walnüssen
und Sauerrahm, dazu Tranchen
vom hausgebeizten Lammrücken
und / oder
Wildconsommée mit
hausgemachter Pilz Roulade

Schweinefilet vom Strohschwein
(regional), überbacken mit **Bio-
Frischkäse** von der Käserei
Heggelbach auf Bete Gemüse,
dazu hausgemachte Nudeln
und eine Bärlauch Sauce
oder

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Kürbis Gemüse,
dazu **Bio Cous Cous**
und eine Nuss-Butter

3 Sorten **Bio-Käse** mit
hausgemachtem Pflirsichsenf
und Früchtebrot

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

Bunter Salat mit Hausdressing, dazu
hausgemachte, bunte Karottenchips
und ein warmer Karottenflan
und / oder
Kürbissuppe mit Orange
und Ingwer

Regionale Mandelkartoffeln in der
Schale mit Butter und Weißwein
geschmort, danach mit regionalem
Bio-Frischkäse („Sonntagssonne“)
und Gemüse angebraten,
mit frischen Sprossen
und Kräutern serviert
oder

Brezelknödel mit „verlorenen Eiern“
(**Bio**), Spinat vom Feldsalat
und Weinbutter

3 Sorten **Bio-Käse**
mit hausgemachtem
Pflirsichsenf
und Früchtebrot

und / oder Dessert
aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 33

4-Gang Menü zu € 39

Bei allen Menüs können Sie auch das kleine Dessert nach Tagesangebot, ein ‚Affogato‘ oder
das ‚kleine Früchtchen‘ 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.

Menüs im Staader Fährhaus: Menü 3

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croûtons, gehacktem Bio-Ei
und Haferwurzelstroh

Kürbissuppe mit Orange und Ingwer

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs

Quitten Granitée mit Limoncello

Gebratenes Bodensee Kretzerfilet und Gambas auf gelber Bete
mit rotem Reis und Sauerampfer Sauce

Wildteller mit Goulasch und gebratenem Rücken nach Tagesangebot
von Wild aus dem Dingelsdorfer Wald, dazu Kartoffelgratin,
Broccoli Gemüse und Preiselbeer Sauce mit hauseingelegten Preiselbeeren

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

Dessert aus der Karte, zur Wahl

3-Gang Menü zu € 43 / 4-Gang Menü zu € 52

5-Gang Menü zu € 62 / 7-Gang Menü zu € 86

8-Gang Menü zu € 92

(Bis inklusive 5-Gang-Menü im Hauptgang Fisch oder Wildteller zur Wahl,
ab dem 7-Gang-Menü Fisch und Wildteller, jeweils etwas kleiner)

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) * **



Waldorfsalat mit Ananas, Walnüssen und Sauerrahm,
dazu Tranchen vom hausgebeizten Lammrücken
€ 9,50 *

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croûtons, gehacktem **Bio-Ei**
und Haferwurzelstroh
€ 8,50



Bunter Salat mit Hausdressing, dazu hausgemachte, bunte Karottenchips
und ein warmer Karottenflan
€ 9,50 *



Gebratene Gänseleber mit hausgemachtem Brioche,
Gelee vom Elsässer Gewürztraminer und kleinem Salat Bouquet
€ 12,50
Mit einem Glas (0,1 l) vom Gewürztraminer zu insgesamt € 16,--

Vorspeise nach Laune des Küchen Chefs (warm)
€ 13,--

Suppen



Kürbissuppe mit Orange und Ingwer
€ 8,-- *



Wildconsommée mit hausgemachter Pilz Roulade
€ 9,--



Hausgemachtes Granitée als Zwischengang

Quitten Granitée mit Limoncello
€ 6,-- * **



Die Hauptgerichte

Vegetarisches

Regionale Mandelkartoffeln in der Schale mit Butter und Weißwein geschmort, danach mit regionalem **Bio-Frischkäse** („Sonntagssonne“) und Gemüse angebraten, mit frischen Sprossen und Kräutern serviert € 17,-- *



Brezelknödel mit „verlorenen Eiern (Bio)“, Spinat vom Feldsalat und Weinbutter € 18,--



Hausgemachte Fettuccine mit sautierten, marktfrischen Pilzen und Gemüse, dazu hausgemachtes Löwenzahn Pesto € 18,--

Fleisch

Schweinefilet vom Strohschwein (regional), überbacken mit **Bio-Frischkäse** von der Käserei Heggelbach auf Bete Gemüse, dazu hausgemachte Nudeln und eine Bärlauch Sauce € 24,-- (normal) / € 19,-- (klein)



Knuspriger Gänsebraten (Gänse vom Lugeder Hof in Bayern) mit Früchte-Rotkraut und Kartoffel Knödeln, dazu eine Gänsesauce € 29,-- (normal) / € 24,-- (klein)

Wildteller mit Goulasch und gebratenem Rücken nach Tagesangebot von Wild aus dem Dingelsdorfer Wald, dazu Kartoffelgratin, Broccoli Gemüse und Preiselbeer Sauce mit hauseingelegten Preiselbeeren € 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *



Fisch

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Kürbis Gemüse, dazu **Bio Cous Cous** und eine Nuss-Butter € 23,-- (normal) / € 18,-- (klein)

Pochiertes Bodensee Schleien- und Hechtfilet auf Sauerkraut mit Speck, dazu regionale „lila Kartoffeln“ und eine Dillsauce € 26,-- (normal) / € 21,-- (klein) *

Gebratenes Bodensee Kretzerfilet und Gambas auf gelber Bete mit rotem Reis und Sauerampfer Sauce € 29,-- (normal) / € 24,-- (klein) *

Desserts

Quark- und Maronenmousse im Baumkuchenmantel mit Zwetschgenkompott
€ 9,--

Pochierte Birne mit warmer Valrhona Schokoladensauce,
Sahne und Eierlikör € 9,-- *



Tirami Su mit Orange, regionalem Honig (Gutes vom See), Honigkuchen
und Spekulatius € 8,--
(sehr schön dazu die Brände und Liköre von Mett , z. B. Orange)

Glühwein Sabayon, in der Küche frisch aufgeschlagen,
mit hausgemachtem Früchte Sorbet € 8,-- *

Kleines Dessert nach Tagesangebot € 4,--

Käse (alles in Bioqualität)



K sesauwahl mit hausgemachtem Pflirsichsenf, Früchtebrot, schwarzen Walnüssen
€ 9,-- klein/3 Sorten € 13,-- groß/5 Sorten € 17,-- alle 9 Sorten

Von der Kuh

- Camembert, leicht nussig (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **
- ‚Tilsiter‘, würziger Schnittkäse (Hofgem. Heggelbach, Region, Heumilch) * **
- ‚Classico‘, kräftig, 12 Monate gereift, Schnittkäse (Hohenlohe, Heumilch) **
- ‚Walnussbrie‘, sahnig-mild mit Nuss (Zurwies, Allgäu, mikrobiell) * **
- ‚Petit Duc Pfeffer‘, weich, kräftig pfeffrig (Burgogne, Frankreich) *
- ‚Petit Tome‘, Weichkäse (Laqueuille/Auvergne, Frankreich) *
- Bleu d’Auvergne AOP, Blauschimmel (Laqueuille/Auvergne, Frankreich)



Von der Ziege

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



Vom Schaf

‚Cuor d’Or di Pecora‘, milder, sardischer Weichkäse (Argiolas, Sardinien) *



Eiszeit

Rahm Eis

Vanille-Sahneeis
 Schokoladeneis mit Schokostückchen
 Erdbeer-Sahneeis (so lange Vorrat reicht)
 Himbeer-Joghurt (so lange Vorrat reicht)
 Heidelbeer-Buttermilch
 Zwetschge-Schmand
 Spekulatius (neu auf der Karte)

Die Kugel € 1,50
 Sahne dazu € 0,50

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

Sorbets

Zitrone

Eisbecher

Affogato

Eine Kugel Vanille Eis, darüber ein heißer Espresso, etwas Milchschaum von Bio-Vollmilch, ein Spritzer Kahlua (Kaffeelikör, Mexiko) € 4,00

„Kleines Früchtchen“

1 Kugel Himbeer-Joghurteis, frische Früchte der Saison, und ein Klecks Sahne € 4,00

„Adventszauber“

Je eine Kugel Spekulatius- und Zwetschge-Marone-Eis, dazu Nüsse und etwas Sahne € 5,40

Zusätzlich 1 cl Lebkuchenlikör oder Zimtbrand von Mett  aus dem Elsass € 7,50

„Schokofreunde“

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

„Sorbet mit Kick“

Zwei Kugeln Zitronensorbet, mit Prosecco aufgegossen € 5,50

Nachruf

Philippe Traber

Brennerei J. P. Metté, Ribeauvillé



Wir sind überrascht und sehr traurig über den plötzlichen, frühen Tod von Philippe Traber, der die Brennerei von Jean Paul Metté in Ribeauvillé übernommen und mit viel Herzblut und Passion weiterentwickelt hat. Er war einer der ganz großen, einmaligen Brennereimeister dieser Welt und darüber hinaus ein lieber Freund und Wegbegleiter für uns in den letzten 12 Jahren. Er hat das Fährhaus von der ersten Stunde an mitgeprägt. Wir werden ihn sehr vermissen.

Weihnachten

Unsere Menüs für den 25., 26. und 27. Dezember 2018, mittags und abends

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu ein Quark Blini und gebratener Speck
(Vegetarisch ohne Speck)



oder

Bunter Salat mit Himbeer Dressing, dazu eine Terrine von Schwarzwurzel,
Karotte und Beete mit einem leicht scharfen Zwetschgendipp



Suppe

Rinderbouillon mit Flädle, Grießnocken und Eierstich



Zwischengänge

Carpaccio vom Thunfisch mit Limonen Öl, Fleur de Sel, Mönchspfeffer

oder

Gemüserösti mit einem Wachtelspiegelei und Koriander Gemüse Tatar

Hauptgänge

Knusprige, bayrische Weihnachtsgans mit Feigenrotkraut
und Kartoffelknödeln sowie glasierten Maroni

oder

Reh-Goulasch und -Rücken vom Dingelsdorfer Reh mit Dörrobst,
Pinienkernen und Mandeln, dazu Kartoffelgratin und Wurzelgemüse



oder

Gebratene Bodensee Kretzer Filets und Gambas auf geschmortem Fenchel Gemüse,
dazu roter Reis aus der Camargue und eine Safransauce

oder

Ziegenkäse Knödel mit regionalem **Bio-Ziegenkäse**
auf Wurzelgemüsen mit Limonen Butter und schwarzen Nüssen



Weihnachten

Unsere Menüs für den 25., 26. und 27. Dezember 2018, mittags und abends

Desserts und Käse

Mango Variation mit Roulade, hausgemachtem Sorbet und Krapfen
auf einem exotischen Fruchtsalat

oder

Schokoladen-Ingwer-Mousse auf flambierten Zwetschgen

oder

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



Als 3-Gang-Menü	€ 41,--
Als 4-Gang-Menü	€ 49,--
Als 5-Gang-Menü	€ 58,--
Als 6-Gang-Menü	€ 65,--

Mit vegetarischem Hauptgang reduziert sich der Menüpreis um 5,-- €
Zu allen Menüs können Sie unsere Weinbegleitung wählen

Wegen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte mit unserem Service



Weihnachten

Unsere Menüs für den 25., 26. und 27. Dezember 2018, mittags und abends

Menü nur für unsere kleinen Gäste

Kleiner bunter Salat



oder

Klare Brühe mit Grießklößchen



Kleine Portion von der Gans
mit Rotkraut, Knödel und Bratensoße

oder

Gebratenes Bodensee Kretzerfilet mit Karotten,
hausgemachten Nudeln und heller Soße



oder

Hausgemachte Nudeln
mit Bratensoße, **Bio-Parmesan** nach Wahl



1 Kugel Eis nach Wahl

Als 3-Gang-Menü mit Gans oder Zander € 14,--

Als 3-Gang-Menü mit Nudeln € 11,--

Silvester 2018/2019

Gemeinsamer Beginn 18:30 Uhr. Wir feiern mit unseren Gästen ins Neue Jahr.

1. Gang

Gebratene Waldpilze, kleines Salatbouquet, rote Bete Mousse
und leicht scharfes Mirabellen-Chutney

2. Gang

Kerbelschaumsuppe mit Ziegenkäse Profiterol

3. Gang

Schwarze Meeresfrüchte Tortelloni mit Safransauce

4. Gang

Kürbis als Soufflé

5. Gang

Rosenblüten Sorbet mit Vodka aufgegossen (alkoholfreie Alternative)

6. Gang

Gebratene Brust und Ballotine vom Schwarzfeder Huhn mit Speck und Mozzarella
gefüllt auf einem Taboulé von Cous Cous und Paprika, dazu Holunder Sauce

oder

Schottisches Seeteufel Medaillon und Steinbutt gebraten auf Fenchel Gemüse,
dazu schwarzer Reis und ein Hummerschaum

oder

Türmchen von Bretzel Knödeln, Mangold und Maroni,
dazu Blutorangenschaum

7. Gang

„Schneebälle“ (Bio-Käse), hauseingelegte schwarze Nüsse, Baguette

8. Gang

Lauwarmes Crème Brûlée von Honig und Zimt
mit einem hausgemachten Mandel Sorbet

8-Gang Menü € 98,--

6-Gang Menü € 79,-- (Gang 1, 5 und 6 plus 3 weitere Gänge nach Wahl)

Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l € 22,-- Weinbegleitung mit 6 x 0,1 l € 32,-

Brunch mit offener Küche, unsere Termine:
Neujahrsbrunch Montag 1. Januar 2019
Dreikönigsbrunch Samstag 6. Januar 2019
jeweils 11:00 bis 16:00 Uhr

Vom Büffet

Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Butter
Hausgemachter Kräuterquark, vegetarische Aufstriche
Bio-Käseauswahl von Kuh, Ziege und Schaf
Schinken- und Wurstplatte, Fischauswahl
Hausgemachte Marmeladen
Regionaler Honig und Bio-Schokocreme
Bio-Müslis
Nüsse, hausgemachte Trockenfrüchte
Bio-Vollmilch oder Bio-Sojamilch
Frisch aufgeschnittenes Obst der Saison
Fruchtjoghurt, frisch zubereitet
Salate, verschiedene Dressings
Hausgemachte Antipasti
Hausgemachte Desserts und Gebackenes

Aus der Küche zum Selberholen Vor Ihren Augen hergestellt

Eiergerichte nach Wahl, frisch zubereitet
Suppe
Braten und Fisch
Gemüse, Beilagen und Soßen

€ 32,--

Getränke sind im Preis nicht inbegriffen
Für Kinder bis 6 Jahre ist das Essen frei

Bitte keine Hunde beim Brunch

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 (Weizen) 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 als frische Sprossen verwenden wir gerne, je nach Verfügbarkeit und wo es passt; wir bitten um einen Hinweis bei Unverträglichkeit.

Knoblauch, Sesam und Sesamprodukte sind nur da enthalten, wo dies auf der Karte ausdrücklich vermerkt ist. Soja ist auf dieser Karte nicht enthalten. Darüber hinaus verwenden wir keine Soja-Produkte.

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 außer bei der Birne, beim Tagesdessert bitte nachfragen. 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.

Senf ist in den Dressings enthalten. Bei Unverträglichkeit empfehlen wir, auf die Menagen zurückzugreifen und sich das Dressing selbst zusammenzustellen. Einige Vorspeisen enthalten keine Dressings. Bitte orientieren Sie sich im Bedarfsfall an der Übersicht auf der folgenden Seite.

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

Allergen-Übersicht	Gluten (Weizen)	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	x	x				
Salat 4			x				x	x	x				
Salat 5	x		x				x	x	x				
Salat 6													
Salat 7 Laune	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Suppe 1					x								
Suppe 2	x		x										
Sorbet													
Haupt Veget. 1	x		x		x		x	x					
Haupt Veget. 2	x		x				x						
Haupt Veget. 3	x		x				x	x					
Haupt Fleisch 1	x		x				x	x					
Haupt Fleisch 2	x		x				x	x					
Haupt Fleisch 3			x				x	x					
Haupt Fisch 1	x			x			x	x					
Haupt Fisch 2				x			x	x					
Haupt Fisch 3				x			x	x					
Dessert 1	x		x		x		x						
Dessert 2	x		x				x						
Dessert 3			x				x						
Dessert 4			x				x						
Dessert 5 klein	x		x		x		x						
Käse 1 Camemb													
Käse 2 Tilsiter													
Käse 3 Classico							x						
Käse 4 Walnuss										Mit Walnuss			
Käse 5 Petit Duc							x						
Käse 6 Petit To							x						
Käse 7 Bleu	x						x						
Käse 8 Ziege							x			Mit Cashewnuss			
Käse 9 Schaf							x						

Herkunft unserer Produkte

Den **Fisch** beziehen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen und von unserem Fischer vom Bodensee. Strohschweine sind ein Produkt von Otto Müller das Wild 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). Auf dieser Karte sind drei Käse laktosefrei und einer ist mit mikrobiellem Lab verarbeitet.

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, ebenso wie Bio Cous Cous. Unser Brot beziehen wir von der Paradies-Bäckerei Menge.

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.