



Restaurant

lindau insel

Abendkarte




free WiFi powered by TKLi

Aperitifkarte

Der erste Schluck des Abends ist bekanntlich der Schönste

Unsere Besonderheiten

Aperol Spritz kennt doch jeder... Probieren Sie doch mal was Neues!

 **Helvetia Haus Apero** 0,1l 7,50€
Unser selbst gebrannter Holunderblütenschnaps, abgerundet mit Cranberrysirup und Prosecco

Chambord Royale aufgegossen mit Winzersekt 0,1l 7,50€
Frische Himbeeren und Brombeere, veredelt mit fassgereiftem Cognac, marokkanischer Zitrone, Honig und einem Hauch Madagaskar-Vanille, abgerundet mit Kräutern und Gewürzen, machen den Geschmack von Chambord phantastisch aromatisch.

Gin Fizz 0,2l 8,50€
Der erfrischende Klassiker Gin Fizz zählt zu den geschüttelten Sours und hat eine leicht bittere Note. Das weit über ein Jahrhundert alte Cocktail-Rezept wurde von der International Bartenders Association zu den „Unforgettables“ erkoren und zählt somit zu den legendärsten Cocktails der Welt.

Unsere Klassiker

Prosecco 0,1l 4,10€

Martini 0,05l 4,10€
bianco | rosso | extra dry

Campari 0,2l 5,90€
Orange | Soda


Unsere Alkoholfreien

San Bitter Orange | Soda 0,2l 6,50€

Alkoholfreier Hugo 0,2l 6,90€
Holunder | alkoholfreier Prosecco | Minze | Limette

Gin & Tonic

Alle Gins werden mit 4cl und 0,2 l Thomas Henry Wasser serviert

 **Helvetia Gin** 8,90€
Unser eigen komponierter Haus Gin kommt mit einem sehr reizvollen Zitrusaroma in der Nase. Die Würze von dem geplückten BIO Lavendel und BIO Rosmarin unseres Dachgartens ist perfekt eingebunden und gibt dem Gin seine besondere Note.

Monkey 47 11,50€
Basierend auf insgesamt 47 Botanicals, wie Brombeerblätter, Schlehen, Tannensprossen und Geißblatt, sind die Hauptzutat dieses Gins lokale Preiselbeeren. Monkey 47 Ist nach einer alten Schwarzwälder Rezeptur hergestellt.

Hendricks 10,50€
Der Hendrick's Gin offenbart im Aroma erfrischende Noten, bei denen Frucht, Wacholder und Kräuter auf Gurke treffen. Insgesamt verströmt der Gin ein sommerliches Flair und sorgt für gute Laune.

SeeGin 9,50€
Als erste deutsche Brennerei überhaupt gewann Martin Steinhauser in London für seinen hausgemachten „See Gin“ die weltweit höchste Auszeichnung in der Kategorie London-Dry Gin.

Bombay Sapphire 9,50€
Der klassische Bombay Sapphire Gin aus England darf in keiner Bar fehlen. Die zehn Botanicals für den Bombay Sapphire kommen von allen Ecken der Welt.

swiss abendkarte von 18.00 bis 21.00 uhr

unser frische angebot

Michael Seiffert und Stephan Berlit betreuen und umsorgen unsere Küche mit Ihrem Team mit Herz und Seele. Frische und regional bezogene Produkte sind der Ausgangspunkt für Ihre Kreativität. Natürlich darf hier der ein oder andere Klassiker nicht fehlen.

suppen / soups

Tomatencremesuppe mit Croutons

Cream of tomato soup with croutons

8,90

vorspeisen & salate / starters & salads

Kleiner Beilagensalat

Gemischter Blattsalat, Gurken, Kirschtomaten und Honig-Senf Dressing

small side salad, cucumber, cherry tomatoes and honey-mustard dressing

6,90

Großer winterlicher Salat

mit Himbeer-Nussdressing, Feigen, Sprossen und Nüssen

Big autumn salad with raspberry- nutdressing, figs, sprouts and nuts

10,90

Büffelmozzarella á la Toscana

mit Kirschtomaten & Gartenrucola

buffalo mozzarella, with cherry tomatoes & rocket

14,90

Hausgemachte Bodenseematjes

mit Rösti, Creme Frâiche & Salatgarnitur

home-made soused lake constance fish with hash browns, creme fraîche & salad garnish

16,90

Falafel Oriental - Vegan

mit Wasabi Dip, großer Salatvariation der Saison, Kirschtomaten & Hausdressing

falafel with wasabi dip and a fall-salad-bouquet

17,90



swiss abendkarte von 18.00 bis 21.00uhr

vegetarisch / vegetarian

Tagliatelle mit Steinpilzrahm, Ruccola und Parmesan
tagliatelle with boletus cream, rucola and parmesan cheese 19,90

Kässpätzle
mit Schmelzzwiebeln und Salat
cheese spaetzle with onions and salad 15,90

fischspezialitäten / fish specialities

Im Ganzen gebratene Bodensee Forelle
mit Kräutern gefüllt und Salatteller
fried trout with salad platter 22,90

Lachsforellenfilet
Erbsenpüree, gebackene Falafel und Speckschaum
salmon trout fillet, pea puree, baked falafel and bacon foam 24,90

fleisch / meat

Braten vom Schwäbischen Landschwein
Semmelknödel, Dunkelbierjus, Speckkrautsalat
roast of the Swabian pork, bread dumplings, dark beer jus, bacon cabbage salad 19,90

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind
mit Käsespätzle und jungem Gemüse
onion roast beef of the Allgäuer Weiderind with cheese noodles and young vegetables 29,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitrone, Preiselbeeren & gemischtem Salat
escalope of veal, served with cranberries and salad platter 23,90

dessert / dessert

Sorbetvariation
variation of sorbet 8,90

Bayerisch Creme mit Himbeersorbet
bavarian cream with raspberry sorbet 8,90

Käsevariation "Helvetia" mit Bodensee Apfelsenf
cheese variation with apple mustard from lake of constance 14,90

"Ganz viel Liebe" - Betthupferl
1 Kugel Vanilleeis mit unserem hausgemachtem Holunderschnaps
vanilla ice cream with homemade elderberry schnapps 5,90

Bitte beachten Sie auch die Einzelgerichte aus unseren Menüs auf den folgenden Seiten



Unser Haus Menü

*Selbstverständlich können Sie auch Einzelgerichte
auswählen...oder genießen Sie das ganze Menü
für 45,00 pro Person*

Bodenseefischvariation mit Kaviar

Dill-Senf-Sauce und Salatbouquet

*Lake Constance fish variation
with caviar, dill-mustard sauce and salad bouquet*

15,90

Lachsforellenfilet

Erbsenpüree, gebackene Falafel und Speckschaum

salmon trout fillet, pea puree, baked falafel and bacon foam

24,90

oder

Gebratene Maishähnchenbrust

Zucchini, Zwiebel, vergessene Tomaten, cremige Polenta

*Roasted corn chicken breast
zucchini, onion, forgotten tomatoes, creamy polenta*

25,90

"Schwarzwälder Kirsch"

"Black Forest cherry"

10,90

... you are special ...

Unser Gourmet Menü

*Selbstverständlich können Sie auch Einzelgerichte
auswählen...oder genießen Sie das ganze Menü
für 55,00 pro Person*

Gratinierter Ziegenkäse mit Waldhonig marinierte Linsen und Rote Beete

Gratinated goat cheese with forest honey marinated lentils and beetroot

16,90

Blumenkohl-Kokossuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Cauliflower and coconut soup with fried scallops

8,90

Sautierte Flusskrebse Grüner Spargel, Tomate

Sautéed river crayfish, green asparagus, tomato

nur im Menü

Angus Rinderrücken Spinat, Steinpilze, Tagliatelle

angus back of beef, spinach, porcini mushrooms, tagliatelle

32,90

"Pina Colada"

"Pina Colada"

10,90

... you are special ...

frische hausgemachte limonaden

- serviert im Ball Mason Jar -



Soda Zitrone

Gartenminze, Sonnenzitrone aufgespritzt mit Soda & Crushed Ice

0,4 l 5,90

Lime - Basil Cooler

Basilikum Limettenlimonade aufgespritzt mit Soda & Crushed Ice

0,4 l 5,90

Cranberry - Mint Cooler

Cranberry abgerundet mit frischer Gartenminze, Soda & Crushed Ice

0,4 l 5,90

Swiss Cooler (mit Alkohol)

Holunder Fine Spirituose, Maracuja, Prosecco, Soda & Crushed Ice

0,4 l 8,90

Vodka Lemon Cooler (mit Alkohol)

Absolut Vodka, Bitter Lemon, Soda, Gartenminze & Crushed Ice

0,4 l 8,90



prickelnde erfrischungen

Prosecco „Sprizz“

Aperol mit Prosecco & Soda aufgespritzt

6,90

Prosecco „Hugo“

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette & Soda

6,90

Prosecco "Rosato Mio"

Ramazotti, Aperitivo Rosato, Prosecco & Basilikum

6,90

Prosecco "Swiss"

Holunder Fine Spirituose, Prosecco, Cranberrysirup & Basilikum

6,90

Alkoholfreier Hugo

Alkoholfreier Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette

6,90

lindauer durstlöcher

Holunderschorle

Rhabarberschorle

Apfelsaftschorle

Johannisbeerschorle

Maracujaschorle

Kirschschorle

Orangenschorle

Eistee Zitrone

je 0,3 l

3,90

alkoholfrei

Swiss Mineralwasser | Siebers Quelle

still | sprudelnd

0,5 l

4,90

Sodawasser

0,3 l

3,20

Siebers Cuba Cola2,4, Orangeade1, Citro2

0,3 l

3,90

Spezi2,4,1

0,3 l

3,90

Coca-Cola Zero2,4,1

0,33 l

3,90

Schweppes Bitter Lemon3,5

0,2 l

3,30

Thomas Henry Tonic

0,2 l

3,30

offene weinempfehlung

Grauburgunder - Müller-Thurgau - Bacchus Cuvée, weiß
Swiss-Hauswein, trocken, QbA

Bacchus, weiß
Weingut Fürst, Nonnenhorn, halbtrocken, QbA

Vinatur Cuvée, weiß
Johanniter, Solaris Bioweingut Haug, Lindau, trocken, BIO

Bodensee Rosé
Spätburgunder Weißherbst, Markgraf von Baden, trocken

Regent, rot
Swiss-Hauswein, trocken, QbA

Spätburgunder, rot
Swiss Hauswein Nonnenhorn, halbtrocken, QbA

Vinatur Cuvée, rot
Spätburgunder, Regent Bioweingut Haug, Lindau, trocken, BIO

Primitivo di puglia
Epicuro, Apulien, trocken, IGT

Shiraz "Lakefield"
Cranswick wines, Australien, trocken



Glas 0,1l	4,30
Karaffe 0,2l	7,50
Karaffe 0,5l	15,40

weinschorle

Lindauer Seegarten | weiß
Müller Thurgau, Graubr, Bacchus, Württ, trocken

Bodensee rosé
Spätburgunder Weißherbst, Überlingen, trocken

Lindauer Seegarten | rot
Regent, Württemberg, trocken Karaffe 0,2l 4,60

bierspezialitäten von der Postbrauerei

Edelbier oder Radler 0,3l 3,90

Edelbier oder Radler 0,5l 4,90

Helles Weizen 0,5l 4,90

Dunkles Weizen 0,5l 4,90

Alkoholfreies Weizen 0,5l 4,90

prosecco/champagner

Swiss See Secco
unser Hausperlwein vom Bodensee 0,75 l 25,00

Hagnauer Winzersekt Blanc de Noir 0,75 l 38,00

Moet & Chandon Champagner 0,2l 29,00

Veuve Cliquot Champagner 0,75l 84,00

Meckatzer alkoholfrei 0,3l 3,90

bar

Ramazotti	2 cl	3,90
Holunder Fine Spirituose	2 cl	3,90
Tequila Don Alvaro 100% Agave	2 cl	7,50
Malteser Aquavit	2 cl	3,90

grappa

Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	8,50
Grappa Nonino Merlot	2 cl	8,50
Grappa Berta "Tre Soli Tre"	2 cl	11,00

cognac,brandy&rum

Remy Martin VSOP	2 cl	5,90
Carlos Imperial	2 cl	9,50
Ron Matusalem 15 years	4 cl	8,50
Appleton Estate 12 years	4 cl	6,50
Ron Zacapa 23 years	4 cl	11,50

whiskey & whisky

Glenfiddich 12 years	4 cl	8,90
Dalwhinnie 15 years	4 cl	9,00
Macallan Gold	4 cl	10,50
Laphroaig Quarter Cask	4 cl	9,00
Lagavulin 16 years	4 cl	12,00
Talisker Distillers Edition	4 cl	11,50
Auchentoshan 18 years	4 cl	13,50
Woodford Reserve	4 cl	8,50
Bushmills 10 years	4 cl	9,50
Steinhauser Whisky "Brigantia"	4 cl	8,90
Glenmorangie "Lasanta"	4 cl	9,50

STEINHAUSER edelbrände

Liköre	2 cl	4,60
Walnuss, Pflaume, Williams		
Edelbrände & Geiste	2 cl	4,60
Bodensee "Diesel", Williams, Himbeere, Haselnuss, Marille, Sauerkirsche, Alte Zwetschge		



ziegler edelbrände

Alte Zwetschge Jahrgang 2012	2 cl	7,90
Marille	2 cl	8,60
Waldhimbeere	2 cl	7,90



kaffee & tee spezialitäten

Swisspresso		2,80
Heiße Milch		2,60
Swisspresso Macchiato		2,90
Swiss Kaffee „Schümli“		3,50
Swiss Kaffee „Schümli“ entkoffeiniert		3,50
Swiss Cappuccino		3,90
Swiss Latte Macchiato		4,30
Swiss Milchkaffee		4,30
Großes Helvetia Schümli Haferl Kaffee		5,30

Eilles – Earl Grey 4,30

Eine edle Darjeeling Assam Blattmischung wird benetzt mit dem pickanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte; ein absoluter Klassiker

Eilles – Darjeeling Royal Second Flush Blatt 4,30

Aus den besten Teegärten Nordindiens stammt diese zartblumige Sommerpflügung, mit typisch nussiger Geschmacksnote & gelbgoldener Farbharmonie.

Eilles – Grüntee Asia Superior Blatt 4,30

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympatisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note & leuchtend hellgelber Farbe.

Eilles – Kräutergarten 4,30

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süssholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren & Kamille.

Eilles – Sommerbeere 4,30

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde.

Eilles – Pfefferminzblätter 4,30

Besonders aromatisch & erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.

Eilles – Kamillenblüten 4,30

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend & ausgleichend.

Eilles – Rooibos Vanilla 4,30

Südafrikanischer Rotbusch versetzt mit Vanillestückchen & Vanille-Aroma. Kupferrote Aufgussfarbe.

