SCHATTBUCH
Restaurant

MITTAGSKARTE 14.04. – 17.04.2026

Zu jedem Hauptgang erhalten Sie als Vorspeise wahlweise einen frischen Marktsalat oder unsere Tagessuppe.

DIENSTAG

Kalbsbacken / Kartoffelpüree / Ratatouille

28 €

(D-E-M)

Gratinierter Feta / Kartoffelpüree / Ratatouille

23 €

(D-E-M)

MITTWOCH

Kalbsbällchen / Quinoa / Edamame / Shiitake / Granatapfel / Gurke / Avocado

28 €

(A-D-E-M)

Kibe / Quinoa / Edamame / Shiitake / Granatapfel / Gurke / Avocado

23 €

(A-D-E-M)

DONNERSTAG

Back Hendel / Tomatenbrot Salat / Rucola

28 €

(A-B-D-E-L-M)

Büffel Mozzarella / Tomatenbrot Salat / Rucola

23 €

(A-D-E-L-M)

FREITAG

Lachsfilet / Strozzapreti al Limone

28 €

(A-B-D-E-I-M)

Strozzapreti al Limone

23 €

(A-B-D-E-M)

Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an.

10 €

SPARGEL MENÜ

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgenden Gerichte können Sie à la carte genießen oder auch zusätzlich bestellen.
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

Unser Menü ist klassisch gegliedert aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

3 Gang Menü Ohne Suppe 79 €
4 Gang Menü 99 €
---
3 Gang Menü Ohne Suppe Vegetarisch 73 €
4 Gang Menü Vegetarisch 90 €

Ihr Küchenchef
Caio Benati

VORSPEISEN

BIOHOF SCHAUWIES SALAT
Thunfisch Tataki / Eingelegte Gemüse / Spargel / Erdbeeren
29 € - Ohne Thunfisch 19 €

SPARGEL ESSENZ
Weißer Spargel Cappelletti / Grüner Spargel / Tomaten / Basilikum
22 €

HAUPTGANG

PORTION SPARGEL (LANDERER TETTNANG)
Grenaille Kartoffeln / Miso Hollandaise, Braune Butter oder Klassische Hollandaise
35 €

WAHLWEISE MIT:

NIERENZAPFEN (GREATER OMAHA)
180g - 29 € Aufpreis

KALBSCHNITZEL (ALLGÄU)
180g - 19 € Aufpreis

SEE FORELLE (BIRNBAUM)
180g - 21 € Aufpreis

ROASTBEEF (OJO DE AGUA)
180g - 23 € Aufpreis

MENUDESSERT
19 €

MITTAGS KANN DAS TASTING MENÜ NUR BEI VORRESERVIERUNG
GEWÄHLT WERDEN - BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS.
DIENSTAGS GIBT ES KEIN TASTING MENÜ.

TASTING MENÜ

HIRAMASA KINGFISH
Erbsen / Radieschen / Granny Smith
Feta / Sauerampfer / Wasabi
42 €
(A-B-D-E-I-J-L-M)

AGNOLOTTI
Mangold / Ricotta / Liebstöckel
Kombu
38 €
(D-E-I-J-L-M)

WACHTEL CONSOMMÉ
Shiitake / Wilder Pak Choi / Schnittlauch
Fermentierte Chili
28 €
(A-D-E-J-M)

PAPAGEI FISH
Rhabarber / Spinat / Holunderblüte
32 €
(A-D-E-J-M)

JUVENIL FERKEL
Grenaille Kartoffel / Morchel / Bärlauch
Klee / Bordelaiser Sauce
52 €
(B-D-E-J-L-M)

MATCHA
Erdbeere / Shiso / Miso / Reis
26 €
(A-B-D-K)

4 Gänge 140 € / 5 Gänge 150 € / 6 Gänge 160 €

VEGETARISCH

ERBSEN
Nocellara del Belìce / Gurke / Mandeln
Kapuzinerkresse
38 €
(A-B-D-E-J-L-M)

AGNOLOTTI
Mangold / Ricotta / Liebstöckel
Kombu
34 €
(D-E-M)

MISO CONSOMMÉ
Shiitake / Pak Choi / Schnittlauch
Fermentierte Chili / Wakame / Veilchen
28 €
(A-D-E-J-M)

RHABARBER
Kohlrabi / Heu / Szechuan Pfeffer
Milch Molke Garum
32 €
(A-D-E-J-M)

POWERADE
Okra / Feige / Tapioka / Miso
Lustenauer Senf / Purple Curry
42 €
(D-E-J-L-M)

ZIEGENKÄSE
Sauerampfer / Rhabarber / Hibiskus
Schwarzer Knoblauch
24 €
(A-B-D-M)

4 Gänge 120 € / 5 Gänge 130 € / 6 Gänge 140 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

Weinreise á 0,1l :
4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person