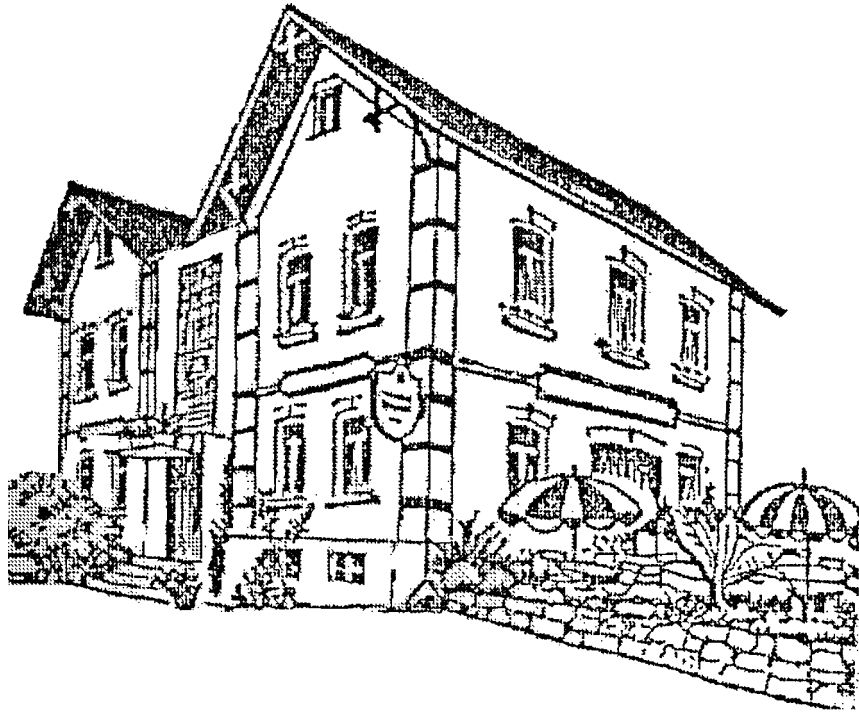


# *Menu*



# *Ziegler*

*Hôtel Restaurant*

*88131 Lindau - Oberreitnau*

*Bodenseestrasse 32*

***A votre service depuis plus de 100 ans***

*Cuisine chaude de 11h30 à 13h45*

*et de 18 h00*

***Fermeture l'après-midi de 14h00 à 17h00***

*Chambre avec douche, WC, téléphone à sélection directe  
Connexion Internet, coffre-fort dans la chambre et TV satellite*

***Jours de repos mardi***

## ***Chers hôtes,***

*Soyez les bienvenus à l'hôtel - restaurant Ziegler. Voilà trois générations que notre famille est propriétaire de cet établissement, depuis 1910.*

*Offrez-vous quelques heures de répit, oubliez le stress quotidien et laissez-vous gâter par nos bons soins. Notre menu comporte une grande sélection de boissons choisies ainsi que de mets succulents issus de notre cuisine bourgeoise et de plats raffinés pour les gourmets.*

*Nous vous recommandons tout particulièrement nos spécialités de saison ainsi que nos plats de poissons venus tout droit du lac de Constance.*

*Soyez assurés que tous nos plats sont préparés avec le plus grand soin et savoir-faire, avec des ingrédients de toute fraîcheur. Qu'il s'agisse de viande, de poisson, de gibier ou de légumes, nous n'achetons que des produits frais et de préférence de notre région, c'est-à-dire du pays de l'Allgäu ou du lac de Constance.*

***Pour vous mettre en appétit, nous vous proposons ces quelques apéritifs***

*Nr.*

<i>1 Verre de mousseux sec maison</i>	<i>0,1 l 2,50 €</i>
<i>2 Martini rouge ou blanc</i>	<i>5 cl. 2,50 €</i>
<i>3 Kir royal au mousseux à la crème de cassis</i>	<i>0,1 l 3,20 €</i>
<i>4 Mousseux à la liqueur de fleur de sureau</i>	<i>0,1 l 3,20 €</i>
<i>5 Campari - orange ou soda</i>	<i>2 cl. 2,70 € / 4 cl. 3,70 €</i>
<i>6 Sherry Sandeman medium dry</i>	<i>5 cl. 2,50 €</i>
<i>7 Sherry Dry Seco</i>	<i>5 cl. 2,50 €</i>

## **Potages**



- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 8  | <i>Consommé Célestine à la mode Souabe</i>                  | 3,20 € |
| 9  | <i>Potage avec des spätzle (pâtes fraîches) au foie</i>     | 3,20 € |
| 10 | <i>Velouté de saumon à la crème au saumon mariné maison</i> | 3,80 € |

## **Notre spécialité maison**

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 11 | <i>Fumé de saumon sauvage suédois<br/>accompagné d'une petite salade verte et de toast à l'ail</i> | 8,60 € |
|----|--|--------|

## **Tous les jours, salades craquantes et légumes frais**

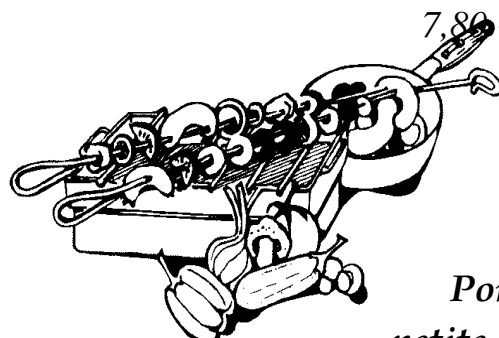
- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 12 | <i>Salade mêlée</i>  | 3,70 € |
| 13 | <i>Grande salade mêlée</i>   | 5,00 € |
| 14 | <i>Salade fitness à la dinde Grande salade composée<br/>avec des tranches de dinde</i>             | 8,20 € |
| 15 | <i>Salade fitness aux champignons<br/>Grande salade composée aux œufs et aux champignons panés</i> | 8,20 € |
| 16 | <i>Salade fitness aux mozzarella<br/>Grande salade composée aux mozzarella panés</i>               | 8,20 € |

## **Plats végétariens, et pâtes**

- |    |   | <b>Portion<br/>petite /</b> |
|----|---|-----------------------------|
|    | <b>grande</b>   |                             |
| 17 | <i>Spätzle (pâtes fraîches) de Souabe au fromage et aux oignons<br/>fondus accompagnés d'une salade verte</i> | 7,50 € / 9,00 €             |

- 18 *Ravioles aux champignons nappées d'une sauce à la crème fine aux oignons et au fromage râpé accompagnées de pommes vapeur et d'une assiette de salade mêlée* 7,00 € / 9,00 €
- 19 *Ravioles végétariennes nappées d'une sauce à la crème fine aux oignons et au fromage râpé accompagnées de pommes vapeur et d'une assiette de salade mêlée* 7,00 € / 9,00 €
- 20 *Pâtes fraîches maison nappées d'une sauce à la crème fine accompagnées de légumes, de champignons et d'une salade mêlée* 7,80 € / 9,80 €

### **Viandes grillées et à la poêle**



#### **Porc**

**Portion  
petite / grande**

- 21 *Escalope à la crème et aux champignons, accompagnée de spätzle, sauce hollandaise et une assiette de salade* 8,50 € / 10,50 €
- 22 *Assiette de grillade : steak de porc et de dinde avec saucisse grillée accompagnée de lard fumé sauce épicée, pommes frites et une assiette de salade* 8,50 € / 11,50 €
- 23 *Escalope de porc pannée poêlée servie avec des pommes frites et une assiette de salade* 8,50 € / 10,50 €
- 24 *Assiette de médaillons à la mode Souabe Tendres médaillons de porc nappés de légumes frais et de sauce à la crème et aux champignons, accompagnés de spätzle (pâtes fraîches) maison* 12,50 € / 15,50 €
- 25 *Tendre filet de porc à la crème et aux champignons, nappé de sauce hollandaise, servi avec des croquettes et une assiette de salade* 12,50 € / 15,50 €

### *Tendre viande de dinde*

- 26 *Tendre steak de dinde à la crème et aux champignons  
servi avec des spätzle (pâtes fraîches) maison* 8,80 € / 11,80 €
- 27 *Tendre steak de dinde napée d'une sauce au curry et aux fruits,  
accompagné de riz* 9,50 € / 13,00 €

***Nous avons prévu un menu spécial pour nos petits hôtes,  
mais tu peux aussi commander la même chose que papa ou  
maman, et ce à la moitié du prix de la grande portion.***

### *Steaks de bœuf*

*Nos steaks proviennent exclusivement de l'aloïau de bovins d'Argentine de la race Black Angus. Ces viandes de qualité supérieure sont entreposées dans nos chambres froides pendant quatre semaines afin de développer tout leur arôme et devenir des steaks exceptionnels.*

**Portion  
petite / grande**



- 28 *Rumsteck maître d'hôtel  
(140 / 200 gr. de contre-filet de boeuf Angus)  
servi avec du beurre aux fines herbes, pommes frites,  
et une assiette de salade* 13,50 € / 17,50 €
- 29 *Rôti de bœuf à l'oignon à la mode Souabe  
(140/200 gr. de contre-filet de boeuf Angus)  
servi avec des spätzle (pâtes fraîches) maison  
et une assiette de salade* 13,90 € / 17,90 €
- 30 *Steak au poivre (140/200 gr. de contre-filet de boeuf Angus)  
servi avec une sauce fine au Cognac et des grains de poivre,  
du riz au beurre et une assiette de salade* 14,50 € / 18,50 €

- 31 *Rôti de bœuf à l'ail (140/200 gr. de contre-filet de boeuf Angus)  
servi avec une sauce à l'ail frais, pommes frites  
et une assiette de salade* 14,50 € / 18,50 €

**Garstufen beim Steak, auf**

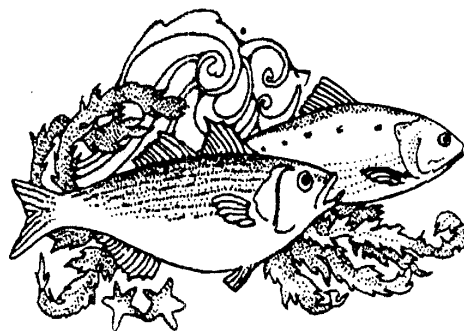
<b>Deutsch</b>	<b>Englisch</b>	<b>Französisch</b>
innen roh	rare	bleu
im Kern blutig	medium rare	saignant
rosa gebraten, saftig	medium	à point
durch gebraten	well done	bien cuit

***Le gibier que nous servons est frais et provient de chasseurs locaux***

**Portion  
petite / grande**

- 32 *Ragoût fin de chevreuil (sans os) servi avec des spätzle maison,  
confiture d'airelle, et une assiette de salade* 11,00 € / 14,00 €
- 33 *Tendres médaillons de chevreuil (dos et cuissot) à la sauce Diana  
nappés de sauce à la crème et aux champignons, servis avec une  
poire aux airelles et des spätzle maison* 14,50 € / 18,50 €

***Nos pêcheurs attitrés,  
Roland Stohr,  
nous fournissent tous les jours des  
poissons frais du lac de Constance***




- 34 *Corégone entier du lac (env. 350 gr.) en meunière  
servi avec des pommes vapeur et une assiette de salade mêlée* 15,50 €

- 35 *Filet de corégone du lac au beurre,  
servi avec des pommes vapeur et une salade mêlée* 10,80 € / 14,80 €
- 36 *Filet de corégone au beurre et aux amandes  
servi avec des pommes vapeur et une salade mêlée* 11,00 € / 15,00 €
- 37 *Filet de sandre du lac en meunière  
accompagné de pommes de terre au beurre  
et une salade mêlée* 13,50 € / 17,50 €
- 38 *Assiette de poissons du lac de Constance  
Filets de trois poissons du lac (sandre, corégone et perche)  
préparés au beurre et servis avec de pommes vapeur  
et une salade mêlée* 13,50 € / 17,50 €

## *Spécialités de desserts maison*

### *Crème glacée de Schöller-Mövenpick*



- |   |  | <i>Portion<br/>petite / grande</i> |
|---|--|------------------------------------|
| 39 <i>Assortiment de crème glacée</i>   |  | 2,20 € / 3,00 €                    |
| 40 <i>Assortiment de crème glacée et chantilly</i>  |  | 2,50 € / 3,50 €                    |
| 41 <i>Chaud et froid<br/>Glace à la vanille servie avec des framboises chaudes<br/>et de la crème chantilly</i>                   |  | 3,50 € / 4,80 €                    |
| 42 <i>Banana Split<br/>Glace à la vanille avec des tranches de banane<br/>accompagnée de sauce chocolat et de crème chantilly</i> |  | 3,50 € / 4,80 €                    |

- 46 Mousse toberone aux trois parfums maison,  
sur coulis de framboise avec des fruits et de la chantilly 4,00 € / 5,80 €
- 47 Crêpes sur un coulis de framboises et de pommes,  
accompagnées de glace à la vanille 3,50 € / 5,90 €
- 48 Assiette de dessert composée de parfait glace maison,  
de mousse de toberone, de crêpes et de fruits 7,80 €

***Nous vous proposons également d'autres desserts de saison maison.***