

Saison Genuss

Rinderkraftbrühe | Flädle

Ziegenkäse | Birnenkompott

Blattsalate | Kürbisdressing

Gebratenes Lachsfilet

Calamarata-Nudeln | Weißweinsoße

Grana Padano

oder

Hirschbraten schonend gegart

Apfelrotkraut |

Spätzle mit Haselnussbrösel

„Heiße Liebe“

Vanilleeis | warmen Himbeeren

Menü mit Suppe 3 Gänge 36,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 45,00

Menü komplett 4 Gänge 49,00

Klassisch Schwäbisch

Rinderkraftbrühe | Maultasche

Gebeizter Lachs

Kartoffelrösti | Blattsalate

„Becher Dreierlei“

Schweinemedaille | Schnitzel |

Maultasche

Rahmsoße | Spätzle

oder

Geschmorte Ochsenbäckle

Rahmwirsing | Serviettenknödel

Kaiserschmarrn

Zwetschgenkompott

Menü mit Suppe 3 Gänge 35,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 44,00

Menü komplett 4 Gänge 48,00

Vegi Power

Cremesuppe vom Hokkaido *Vegan*

Kürbiskerne & -Öl

gemischter Salatteller *Vegan*

Funky Falaffelbällchen

Waldpilze in Kräuterrahm

gebratene Serviettenknödel

oder

Nussbraten *Vegan*

Marktgemüse | Petersilienkartoffeln

Apfelstrudel *Vegan*

Cassis-Sorbet

Menü mit Suppe 3 Gänge 36,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 39,00

Menü komplett 4 Gänge 43,00

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kürbiskerne & -öl

8,50

Rinderkraftbrühe | Flädle

7,20

Rinderkraftbrühe | Maultaschen

8,00



„Eine gute Suppe
ist Balsam
für die Seele“

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller

Blattsalate | Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Crunch 7,50

Gemischte Blattsalate | Crunch

6,00

Gemischter Salatteller | Funky Falafelbällchen

12,50

Gebeizter Lachs

Kartoffelrösti | Blattsalate

15,50

Ziegenkäse | Birnenkompott

Blattsalate | Kürbisdressing

14,80

Nussbraten *Vegan*

Bratensoße | Marktgemüse | Kartoffeln

19,80

Schwäbische Involtni

Schweinerücken | Speck | Zwiebel | Käse
Marktgemüse | gebackene Drillinge

22,50

„Becher Dreierlei“

Schweinemedallion | Schnitzel | Maultasche
Spätzle | Rahmsoße

23,80

Hirschbraten schonend gegart

Apfelrotkraut | Spätzle mit Haselnuss

24,50



Eine Spezialität im Becher

**Zwiebelrostbraten, von der Allgäuer Weidefärsch
schonend Sous-vide gegart**

nach Ihrem Gusto, ca. 200g Rostbraten |
geschmolzene Zwiebel | Zwiebel Crunch | Soße

28,00

+ Brot 2,00

+ Spätzle 5,00

+ Knusper Pommes 4,50

+ Käseknöpfle 6,50

Geschmorte Ochsenbäckle

Rahmwirsing | gebratene Serviettenknödel 24,50

Gebratenes Lachsfilet

Calamarata-Nudeln | Weißweinsauce

Grana Padano

25,00

Waldpilze in Kräuterrahm *Vegetarisch*

gebratene Serviettenknödel

20,80



Süßes zum Abschluss

Heiße Liebe

2 Kugeln Vanilleeis | warme Himbeeren 7,50

Kaiserschmarrn | Zwetschgenkompott 8,50

Apfelstrudel | Cassis-Sorbet *Vegan* 9,80

Italienischer Espresso

Espresso | Kugel Walnusseis 4,50

Latino

Espresso | Milchschaum | Vanilleeis 5,00

Eisbecher je Kugel

Vanille, Walnuss, Erdbeere oder Schoko 2,00



Kaffee

Espresso 2,80

Espresso Macchiato 3,20

Cappuccino 3,90

Latte Macchiato 4,30

Erklärung der Zusatzstoffe

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1 mit Farbstoffen | 7 mit Süßstoff |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 Chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 Coffeinhaltig |
| 5 geschwefelt | 11 mit Säuerungsmittel |

6 geschwärzt

Bei Allergien halten wir eine gesonderte Tabelle für Sie bereit

Ihnen gefällt, was Sie sehen?
Dann schauen sie gerne auch bei uns auf Instagram und Facebook vorbei.



hotel.becher



Hotel Becher