

Saison Genuss

Kürbissuppe | Hokkaido *Vegan*

Kürbiskerne & -Öl

Ziegenkäse | Birnenkompott

Feldsalat | Kartoffeldressing

Gebratenes Zanderfilet

Schnittlauchsoße | Blattspinat

Kartoffel- Pastinakenpüree

oder

Ofenfrische halbe Ente

Entenjus | Apfelrotkraut

Serviettenknödel

Schokotörtchen

eingelegter Apfel | Salted-Caramel Eis

Menü mit Suppe 3 Gänge 43,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 46,00

Menü komplett 4 Gänge 54,00

Klassisch Schwäbisch

Rinderkraftbrühe | Maultasche

Zwiebelkuchen

Speck- Schmand

winterliche Blattsalate

Hirschbraten schonend gegart

Preiselbeerjus | Rahmwirsing

Haselnussspätzle

oder

Geschmorte Ochsenbäckle

geröstetes Zucchini Gemüse

Kartoffelpüree

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Mandel

Menü mit Suppe 3 Gänge 40,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 41,00

Menü komplett 4 Gänge 49,00

Vegi'Power

Kürbissuppe | Hokkaido *Vegan*

Kürbiskerne & -Öl

gemischter Salatteller *Vegan*

Funky Falafelbällchen

Winterrolle *Vegan*

Tomaten-Kräuter-Sugo

Kartoffel- Pastinakenpüree

oder

Vegetarisch

Kürbis- Schlutzkrapfen

Salbeibutter

geschmelzte Kirschtomaten

Grana Padano

Apfelstrudel *Vegan*

Cassis-Sorbet

Menü mit Suppe 3 Gänge 36,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 40,00

Menü komplett 4 Gänge 48,00

Suppe

Kürbissuppe | Hokkaido

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

Ziegenkäse | Birnenkompott

Feldsalat | Kartoffeldressing

11,80

Zwiebelkuchen

Speck- Schmand | winterliche Blattsalate

9,50

Kürbis- Schlutzkrapfen *Vegetarisch*

Salbeibutter | geschmelzte Kirschtomaten
Grana Padano

19,60

Gemischter Salatteller

Blattsalate | Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Crunch 10,50

wahlweise dazu:

- Färsen-Roastbeef 90g / 180g 13,00 / 24,50

- Gebratenes Lachsfilet 12,50

Winterrolle

Tomaten-Kräuter-Sugo

Kartoffel- Pastinakenpüree

19,50



Eine Spezialität im Becher

Zwiebelrostbraten, von der Allgäuer Weidefärs
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

Gebratenes Zanderfilet

Schnittlauchsoße | Blattspinat

Kartoffel- Pastinakenpüree

26,50

Hirschbraten schonend gegart

Preiselbeerjus | Rahmwirsing | Haselnussspätzle

24,50

Ofenfrische halbe Ente

Entenjus | Apfelrotkraut | Serviettenknödel

28,50

Geschmorte Ochsenbäckle

geröstetes Zucchini Gemüse | Kartoffelpüree

24,50



Süßes zum Abschluss

Schokotörtchen

eingelegter Apfel | Salted-Caramel Eis 9,80

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster | Mandel 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