

Peter J. Arweiler • Patrick Brauns • Eugen Bücheler • Helmuth Scham

Eine kulinarische
Entdeckungsreise

RUND UM DEN BODENSEE

UMSCHAU

ÜBERSICHTSKARTE	10
VORWORT	12
Das Bodenseeland, die Bodensee-Küche und das „Bodensee-Menü“	16
KONSTANZ UND DER UNTERSEE	18
Aran, Konstanz	20
Staader Fährhaus, Konstanz-Staad <i>Mit Scarmorza gefüllte Zucchini-Blüte auf Tomatencarpaccio, dazu Minz-Bulgur und Badischer Spargel</i>	22
Ristorante Pinocchio, Konstanz <i>Ravioli Tradizionale</i>	24
Weinmarkt an der Laube, Konstanz	26
Petershof, Konstanz <i>Wachteln mit Kirschsauce auf Mangold an Kurkumakartoffeln</i>	28
Spitalkellerei Konstanz, Konstanz	30
Strandhotel Löchnerhaus, Reichenau <i>Bodensee-Felchenfilet gefüllt mit Safran-Hechtfarce auf Spinat und Rote-Bete-Gemüse</i>	32
Ganter Hotel & Restaurant Mohren, Reichenau	34
<i>Zander in der Cornflakeskruste auf Passionsfruchtsauce</i>	
Seerose, Radolfzell	36
<i>Unterseehecht Radolfzeller Art</i>	
HEGAU UND SCHAFFHAUSEN	38
Restaurant Schäfer Stuben, Singen	42
<i>Orangensalat mit Schwarzwälder Schinken</i>	



Restaurant Falconera, Schienen-Öhningen	44
<i>Mit Majoran sautierte Eglifilets auf Garten- buschbohnen-Eintopf und Kartoffelknob- lauchstock sowie knusprigem Landspeck</i>	
Hotel Chlosterhof, Stein am Rhein	46
<i>Zanderfilet im Kartoffelmantel auf mediterranem Gemüse</i>	
Auberge Harlekin, Gottmadingen-Randegg	48
<i>Fischplatte „Harlekin“</i>	
Alte Rheinmühle, Büsingen	50
<i>Bodensee-Zander-Saltimbocca</i>	
ABACO Chocolat Europe, Schaffhausen	52
<i>ABACO Mousse au Chocolat</i>	

Gasthof zur Sonne, Wiechs am Randen	54
<i>Perlhuhnbrust mit eingelegten Back- pflaumen gefüllt an Rotwein-Schokoladen- Sauce und Bärlauch-Risotto</i>	
LINZGAU	56
Flair Hotel Adler, Pfullendorf	58
<i>Pochiertes Bodenseezanderfilet mit Riesengarnele an Safranrisotto</i>	
Forsthaus Spittelsberg, Bodman-Ludwigshafen	60
<i>Rehrücken im Speck-Wirsing-Mantel auf Belugalinsen</i>	

Gasthaus Sternen, Sipplingen	62	DER OBERSEE	88
<i>Gefüllte Schulter vom Sipplinger Weidelamm</i>			
Hofgut Lugenhof, Owingen	64	Strandcafé Hotel Restaurant Heinzler am-See, Immenstaad	90
<i>Hirschrücken in der Walnuss-Kruste mit Spinatknödel, Maronen und Pfifferlingen</i>		<i>Seesaiblingsfilet auf zweierlei Spargel und Meerrettich</i>	
Landgasthof zum Adler, Überlingen- Lippertsreute	66	Hotel Seehof GmbH, Immenstaad	92
<i>Zartes Mischkratzerle mit Tomatenragout</i>		<i>Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce und Zucchini-Kartoffelpuffer</i>	
Konditorei Confiserie Popp, Überlingen	68	Hotel Goldenes Rad, Friedrichshafen	94
<i>Beerentraum</i>		<i>Filet vom Bodenseezander auf gebratenem Spargel</i>	
Hotel Restaurant Weinstube Schöpfle, Überlingen	70	Malereck, Langenargen	96
<i>Rehmedaillons „nach Försterin Art“</i>		<i>Duett von Lamm- und Kaninchenfilet im Kartoffelmantel</i>	
Silencehotel Restaurant Baader, Heiligenberg	74	Gasthaus Brauerei Max & Moritz, Kressbronn/Berg	98
<i>Dialog von Reh und Wachtel an Selleriepüree mit Maronentortellini und Balsamicojus</i>		<i>Braumeisterspieß an Pfefferrahmsauce mit Gemüsebouquet</i>	
Hotel Seehof, Uhdlingen-Mühlhofen	76	Hotel Haus am See, Nonnenhorn	100
<i>Barbados-Ente mit Cassavakuchen und Rote- Linsen-Gemüse</i>		<i>Bodenseezander auf der Haut gebraten mit Babymangoldgemüse – Kaninchen und Felchenleber Lauchpüree</i>	
Reck's Hotel Restaurant, Salem-Neufrach	78	Joseph Fürst Winzergemeinschaft, Nonnenhorn	102
<i>Rehrücken Mirza-Art</i>		Landgasthaus Schanz, Weißenberg	104
See Hotel Off, Meersburg	80	<i>Jungschweinkarree im Ganzen mit der Schwarte gebraten</i>	
<i>Bodensee-Felchenfilets auf Rapunzelgemüse an Weißburgundersauce mit hausgemachten Nudeln.</i>		Hotel Lindenhof, Lindau	106
Mindness Hotel Bischofschloss, Markdorf	82	<i>Kretzerfilets in Mandelblättchenhülle an ländlichen Kirschtomaten und gratinierter Kartoffel</i>	
<i>„Seitensprung“ – Geschmortes Schweins- bäckchen mit Flusskrebsmaultaschen</i>			
Obsthof Steffelin, Markdorf-Ittendorf	84		
Landhotel Restaurant Adler, Deggenhausertal-Wittenhofen	86		
<i>Wildschweinkotelettes mit Spinatflan und Herzoginkartoffeln</i>			



VORARLBERG	108	Bio-Bauern Sulzberg, Langen bei Bregenz	126	Villa am See, Goldach	148
		<i>Spinat-Topfen-Nockerln</i>		<i>Bodenseezander an Champagnersauce</i>	
LÄNDLE-PRODUKTE	110	Pilz-Lenz, Lauterach	128	Wirtschaft am Schössli, Bottighofen	150
Feinbrennerei Prinz, Hörbranz	112	Glöggele, Dornbirn	130	<i>Salat vom gegrillten Oktopus mit</i>	
<i>Rumtopf-Spezial</i>		<i>Maishendlbrust mit Rosmarin gebraten,</i>		<i>Kirschtomaten, Limone und Koriandersalsa</i>	
Ländle Metzgerei Dür, Hohenweiler	114	<i>frischen Pfifferlingen, Spinat – Polenta</i>		Restaurant Seegarten, Kreuzlingen	152
<i>Putenbraten mit Dörrobst</i>		<i>und kleinem Gemüse</i>		<i>Blumenkrone von Jakobsmuschel und</i>	
Wirtshaus Messmer, Lochau	116	Mohrenbrauerei, Dornbirn	132	<i>schwarzem Trüffel mit Hummertartar</i>	
<i>Lammhuftmedaillions zart rosa gebraten</i>		Bäckerei Kainz, Hard	134	See & Park Hotel Feldbach, Steckborn	156
<i>mit Balsamicolinsen und Polenta-Flädle-</i>		Die Linde, Höchst	136	<i>Variation von grilliertem Bärenkrebs und</i>	
<i>Roulade</i>		<i>Rehnüsschen im Wiesenheu gebraten</i>		<i>unter der Baumnuskruste sautiertes</i>	
Steuererhof, Buch	118	ST. GALLEN UND THURGAU	139	<i>Zanderfilet auf Safran-Kräuterrisotto</i>	
Deuring Schlössle, Bregenz	119	Gasthaus zum Gupf, Rehetobel	142	<i>begleitet von mit Grappa parfümierten</i>	
<i>Bodenseefelchen mit Wasabimousse und</i>		<i>Maibock im Brotmantel auf Apfel-</i>		<i>Kirschtomaten</i>	
<i>Rote Beete-Carpaccio in Chutney</i>		<i>Selleriegemüse mit Schupfnudeln</i>		KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN	158
Wirtshaus am See, Bregenz	122	Seerestaurant, Rohrschach	146	VERZEICHNIS DER REZEPTE	164
<i>Bregenzerwälder Kässpätzle</i>		<i>Marinierter Thunfisch auf Venèrerisotto mit</i>		IMPRESSUM	168
Metzgerei Rimmele & Co., Bregenz	124	<i>Frühlingsgemüse im Zitronengrasschaum</i>			