

Saison Genuss

Rinderkraftbrühe | Flädle

Ziegenkäse | Birnenkompott

Blattsalate | Kürbisdressing

Gebratenes Lachsfilet

Calamarata-Nudeln | Weißweinsoupe

Grana Padano

oder

Schweinefilet

Waldpilze in Rahm

Rote Beete-Marcairekartoffeln

„Heiße Liebe“

Vanilleeis | warme Himbeeren

Menü mit Suppe 3 Gänge 38,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 45,00

Menü komplett 4 Gänge 49,00



Klassisch Schwäbisch

Rinderkraftbrühe | Maultasche

Gebeizter Lachs

Kartoffelrösti | Blattsalate

„Becher Dreierlei“

Schweinemedallion | Schnitzel

Maultasche

Rahmsoupe | Spätzle

oder

Geschmorte Ochsenbäckle

Rahmwirsing | Serviettenknödel

Kaiserschmarrn

Zwetschgenkompott

Menü mit Suppe 3 Gänge 38,00

Menü mit Vorspeise 3 Gänge 45,00

Menü komplett 4 Gänge 49,00

Vegi Power

Cremesuppe vom der Pastinake *Vegan*

Croutons

gemischter Salatteller *Vegan*

Funky Falafelbällchen

Waldpilze in Kräuterrahm

gebratene Serviettenknödel

oder

Weizenwrap gefüllt *Vegan*

Gemüse | Tomaten-Pesto | Blattsalate

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 von der Pastinake

Croutons

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

Weizenwrap gefüllt *Vegan*

buntes Gemüse | Tomaten-Pesto | Blattsalate 19,80

Waldpilze in Kräuterrahm *Vegetarisch*

gebratene Serviettenknödel 20,80

Schwäbische Involtni

Schweinerücken | Speck | Zwiebel | Käse
Marktgemüse | gebackene Drillinge 22,50

„Becher Dreierlei“

Schweinemedallion | Schnitzel | Maultasche
Spätzle | Rahmsoße 23,80



Eine Spezialität im Becher

**Zwiebelrostbraten, von der Allgäuer Weidefärsche
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

+ Portion Marktgemüse 6,00

Geschmorte Ochsenbäckle

Rahmwirsing | gebratene Serviettenknödel 24,50

Gebratenes Lachsfilet

Calamarata-Nudeln | Weißweinsoße

Grana Padano 25,00

Gebratene Kalbsleber

Apfelringe | Kartoffel Püree | Zwiebel 24,50

Schweinefilet

Waldpilze in Rahm

Rote Beete-Macairekartoffeln 26,50



Zusätzliche Beilagen zur Wahl

+ Spätzle 5,00

+ Knusper Pommes 4,50

+ Käseknöpfe 6,50

+ Portion Marktgemüse 6,00

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