

Zum Einstieg

Frischer Marktsalat ^{A15,H,J}
Balsamico Dressing 8.5€


Luftgetrockneter Coppa ^{A15,B,C,D,G,H,1,3,11,13} 19.8€
Garnele | ChORIZOMAYONNAISE | Parmesan
Chimichurri | Aprikose | Knusperbrot | Pilze

Gebeiztes Lachstatar ^{A15,D,M,G,H,J,6,12,13} 18.9€
Avocado | Chillitomate | Limettenjoghurt
Blaubeere | Wasabi | Nüsse | Mango-Sorbet

Burrata Cheesecake ^{A15,G,H,12} 17.8€
Mango-Tomaten-Chutney
Basilikum-Olivenöleis 

Vilotel Vorspeisenkreation zum Teilen
Ab 3 Personen / pro Person 18.9€
Luftgetrockneter Coppa | Gebeiztes
Lachstatar | Burrata Cheesecake

Flammkuchen & Waffeln

Flammkuchen Elsässer Art ^{A15,G,1,3,6,11} 14.8€

Flammkuchen Griechischer Art ^{A15,G,1,3,6,12} 13.8€

Süßkartoffel-Waffel ^{A15,C,G,H,1} 15.2€
Mango-Chilli-Salsa | Feta | Avocado
Gegrillter Fenchel | Babyspinat 

Süßkartoffel-Waffel ^{A15,C,G,J,1,H} 16.0€
Kalbstafelspitz | Tomaten | Romanasalat
Pommery-Senfcreme | Pilze | Brombeere

Zum Löffeln

Rinderkraftbrühe ^{A15,G,L,5} 9.8€
Flädle | Leberknödel

Tomatenessenz ^{A15,G,H,3,13} 11.0€
Aprikosen-Ricotta-Dumpling
Schwarzer Knoblauch | Pfifferlinge

Süße Verführung

Sorbet Selection ^{A15,H} 10.4€

Joghurt-Honig-Wabe ^{A15,C,G,H,13} 14.2€
Blaubeere | Holunder | Haselnuss
Cassis-Sorbet

Weißer Schokoladen-Crème Brûlée ^{A15,C,G,H,13} 15.8€
Kokospur | Passionsfrucht | Mandeln
Himbeer-Ingwer-Sorbet

Die Hauptsache

Burger VILOTEL ^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11} 21.9€
200g Schwäbisch Hällisches Rindfleisch
Speck | Tomatensalsa | Salat
Zwiebel | Cheddar | Pommes

Kalbstafelspitz Burger ^{A15,C,G,J,1,12} 21.5€
Rosa gebraten | Meerrettich | Pilze
Babyspinat | Preiselbeere | Pommes

Sommersalatbowl ^{A15,D,M,F,G,H,J,K,13} 21.5€
Limetten-Minz-Holunder-Dressing
Babyspinat | Radieschen | Feta
Kirschen | geröstete Kichererbsen 

mit gebratenem Roastbeef 28.0€
oder 
gebratenes Forellenfilet aus Oberkochen 28.0€

Burrata-Basilikum-Ravioli ^{A15,C,G,H,12,13} 25.0€
Pfifferlinge | Parmesan | Salzzitrone 
mit Garnelen 29.0€

Vegane Kartoffel-Aprikosenbällchen ^{A15,H,I,E} 24.5€
Wilder Brokkoli | Kräuterseitlinge
Cashewkerne | Balsamico-Johnnisbeer-Sud 

Schwarzfederhuhnbrust & Praline ^{A15,G,J,13} 32.0€
Süßkartoffelpüree | Lauch
Kirschen | Wilder Brokkoli | Pilze

Gebratenes Lachsforellenfilet ^{A15,D,F,I,G} 29.8€
Fregola Sarda | Salsa Verde
Pak Choi | Thymianschaum
Johannisbeer-Mango-Chutney

Alle Steaks werden auf heimischer Holzkohle
im Big Green Egg gegrillt

Galloway-Rinderfilet vom Bodensee

Lady's Cut 180 g 41.0€
Gentleman's Cut 250 g 51.0€
Big Cut 350 g 63.0€

Argentinisches Strip Loin Rumpsteak

Lady's Cut 180 g 34.0€
Gentleman's Cut 250 g 44.0€
Big Cut 350 g 58.0€

Dazu servieren wir Naturpommes mit
Kräuterbutter | Tomaten-Mango-Zwiebel-Salsa

*Wir leben eine moderne Genusskultur und verarbeiten nur frische
Lebensmittel in bester Qualität von regionalen Lieferanten.
Dazu ein geniales Händchen vom Küchenchef.
Das Ergebnis ist ein „kulinarischer Höhepunkt“.*

*„Auf meiner Reise durch die Gastronomie habe ich von einigen der
besten Köche profitiert, wie:
Andreas Caminada ***, Jörg Sackmann **, Heinz Hanner **, Peter Strauss *
Sie stehen mit Ihrem Namen für eine besondere und anspruchsvolle Küche.
In unserem Wohnzimmer leben wir ein Konzept, welches freche, kreative und
gehobene Küche verbindet. Wir nennen es Casual Fine Dining.
Intuitiv, frei und unbeschwert geht es in unterschiedliche Geschmackswelten,
die
aufeinander abgestimmt sind.“
Johannes Bischof - Küchenchef*

„Highlight Menü“

*Luftgetrockneter Coppa | Garnele | ChORIZOMAYONNAISE
Parmesan | Chimichurri | Aprikose | Knusperbrot | Pilze*

*Tomatenessenz | Aprikosen-Ricotta-Dumpling
Schwarzer Knoblauch | Pfifferlinge*

*Burrata-Basilikum-Ravioli
Pfifferlinge | Parmesan | Salzzitrone*

*Schwarzfederhuhnbrust & Praline
Süßkartoffelpüree | Lauch | Kirschen
Wilder Brokkoli | Pilze*

oder

*Gebratenes Lachsforellenfilet
Fregola Sarda | Salsa Verde | Pak Choi | Thymianschaum
Johannisbeer-Mango-Chutney*

*Joghurt-Honig-Wabe
Blaubeere | Holunder | Haselnuss | Cassis-Sorbet*

5 Gang Menü - 86.0€

4 Gang Menü - 69.0€
ohne Burrata Ravioli

3 Gang Menü - 51.0€
ohne Burrata Ravioli und Luftgetrockneter Coppa

Zusatzstoffe: 1=Mit Konservierungsstoffe, 2=Mit Geschmacksverstärker, 3=Mit Antioxidationsmittel, 4=Mit Farbstoff, 5=Mit Phosphat, 6=Mit Süßungsmittel, 7=Koffeinhaltig, 8=Chininhaltig,
9=Geschwärzt, 10=Enthält Phenylalaninquelle, 11= Nitrit, 12= Schwefeldioxid, 13= gewachst, 14= Taurin

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide, A15 Weizen, A16 Roggen, A17 Gerste B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja(bohnen), G=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H=Schalenfrüchte,
I=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulphite, M=Lupinen, N=Weichtiere

Starters

Fresh market salad ^{A15,H,J}
balsamico dressing 8.5€ 

Air-dried Coppa ham ^{A15,B,C,D,G,H,1,3,11,13} 19.8€
prawns | chorizo-mayonnaise | parmesan cheese
Chimichurri | apricot | crispy bread | mushrooms

Pickled Salmon tartare ^{A15,D,M,G,H,J,6,12,13} 18.9€
avocado | chilli-tomato | lime yogurt
blueberry | Wasabi | nuts | mango-sorbet

Burrata cheesecake ^{A15,G,H,12} 17.8€ 
mango-tomato-chutney
basil-olive oil ice cream

Vilotel Vorspeisenkreation zum Teilen
From 3 persons / per person 18.9€
Air-dries Coppa ham | Pickled
Salmon tartare | Burrata Cheesecake

Small appetite

Tarte flambée Alsatian style ^{A15,G,1,3,6,11} 14.8€

Tarte flambée Greek style ^{A15,G,1,3,6,12} 13.8€

Sweet potato waffle ^{A15,C,G,H,1} 15.2€ 
mango-chilli-salsa | feta cheese | avocado
grilled fennel | spinach

Sweet potato waffle ^{A15,C,G,J,1,H} 16.0€
veal rump cap | tomato | Romaine lettuce
Pommery-mustard cream | mushrooms |
blackberries

Spoon by spoon

Beef Bouillon ^{A15,G,L,5} 9.8€
pancake stripes - liver dumpling

Tomato essence soup ^{A15,G,H,3,13} 11.0€
apricot-ricotta-dumpling
black garlic | chanterelles

Sweet temptation

Sorbet Selection ^{A15,H} 10.4€

Yogurt-honeycomb ^{A15,C,G,H,13} 14.2€
blueberries | elder | hazelnut
Cassis-sorbet

White chocolate-Crème brûlée ^{A15,C,G,H,13} 15.8€
coconuts-espuma | passion fruit | almond
raspberry-ginger-sorbet

Main dishes

Burger VILOTEL ^{A15,C,G,J,K,1,2,3,11} 21.9€
200 g local beef | bacon | tomato salsa
lettuce | onions | cheddar | French fries

Veal rump cap Burger ^{A15,C,G,J,1,12} 21.5€
pink roasted | horseradish | mushrooms
spinach | lingonberries | French fries

Summer salad bowl ^{A15,D,M,F,G,H,J,K,13} 21.5€ 
lime-mint-elder-dressing
spinach | radish | feta cheese
cherries | roasted chickpeas

with fried roast beef 28.0€
or 
fried trout fillet from Oberkochen 28.0€

Burrata-basil-ravioli ^{A15,C,G,H,12,13} 25.0€ 
chanterelles | parmesan cheese | salted lemon
with shrimps 29.0€

Vegan potatoes-apricot balls ^{A15,H,I,E} 24.5€ 
wild broccoli | oyster mushrooms
cashew nuts | balsamic-currants-Sud

Breast of
black feathered chicken & praline ^{A15,G,I,J,13} 32.0€
Sweet mashed potatoes | leek
Cherries | wild broccoli | mushrooms

Fried salmon fillet ^{A15,D,F,I,G} 29.8€
Fregola sarda | salsa verde
Pak Choi | thyme foam
currants-mango-chutney

All steaks are grilled on local charcoal
in the Big Green Egg

Bodensee - Galloway Rinderfärsen Filet

Lady s Cut 180 g 41.0€
Gentleman´s Cut 250 g 51.0€
Big Cut 350 g 63.0€

Argentinisches Strip Loin Rumpsteak

Lady´s Cut 180 g 34.0€
Gentleman´s Cut 250 g 44.0€
Big Cut 350 g 58.0€

Served with natural French fries
herb butter | tomato-mango-onion-salsa

We live a modern culture of culinary delight and only process fresh food in best quality from regional providers. Together with a brilliant hand of the chef the result is a "culinary highlight".

"On my journey through gastronomy, I was able to benefit from some of the best chefs such as:

*Andreas Caminada ***, Jörg Sackmann **, Heinz Hanner **, Peter Strauss **
They stand with their names for a special and sophisticated cuisine.

In our restaurant we live a concept that combines cheeky, creative and fine cuisine. We call it Casual Fine Dining.

Intuitively, free and carefree, it enters different worlds of taste which are perfectly coordinated."

Johannes Bischof - Chef

„Highlight Menü“

*Air-dried Coppa ham | Shrimps | chorizo-mayonnaise
parmesan cheese | Chimichurri | apricot | crispy bread | mushrooms*

*Tomato essence soup
apricot-ricotta-dumpling | black garlic | chanterelles*

*Burrata-basil-ravioli
chanterelles | parmesan cheese | salted lemon*

*Breast of black feathered chicken & praline
sweet mashed potatoes | leek
cherries | wild broccoli | mushrooms*

or

*Fried salmon fillet | Fregola sarda | salsa verde
Pak Choi | thyme foam
currants-mango-chutney*

*Yogurt-honeycomb
blueberries | elder | hazelnut | Cassis-sorbet*

5 Gang Menü - 86.0€

4 Gang Menü - 69.0€

without Burrata Ravioli

3 Gang Menü - 51.0€

without pasta and air-dried Coppa ham

Additives: 1=with preservatives, 2=with flavor enhancer, 3=with antioxidant, 4=with colorant, 5=with phosphate, 6=with sweetener, 7=contains caffeine, 8=contains quinine, 9=blackened, 10=contains phenylalanine source, 11=nitrite, 12=sulfur dioxide, 13=waxed, 14=taurine
Allergens: A=Cereals containing gluten, A15 Wheat, A16 Rye, A17 Barley B=Cereals, C=Eggs, D=Fish, E=Peanuts, F=Soy (beans), G=Milk and products thereof, H=Nuts, I=Celery and products thereof, J=Mustard, K=Sesame seeds, L=Sulphur dioxide and sulphites, M=Lupins, N=Molluscs