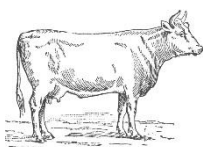


ESSEN

S'Ernele bringt unter ein gemeinsames Dach, was unsere Region an feinen Genüssen zu bieten hat. Hier kann man gut essen, gut einkaufen oder einfach einkehren auf ein gutes Glas.

100 km

Alle Grundprodukte aus der Region im 100 km Umkreis.



From Nose to Tail

Unser Fleisch von kleinen Bauernhöfen verarbeiten wir aus kulinarischen und nachhaltigen Gründen from nose to tail.

Aus eigenem Garten

Selbst gezogenes Gemüse und frische Kräuter je nach Saison.



Tagesempfehlung

Nur mündlich und so lange halt was da ist – unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen informieren sie gerne.



Unser Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Endiviensalat mit geschmortem Kürbis und Wälder Trockenfleisch
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Metzgerei Broger – Bizau | € 8,50

Ceviche von der Seeforelle mit Kren, konfiertem Tomate und Gurkensorbet
Regula Bösch – Gaißau
Fruchtexpress Grabher – Frastanz | € 13,00

Bergkäse-Ravioli mit Randig und Portulak
Fruchtexpress Grabher – Frastanz
Pilz Lenz – Lauterach | € 11,50

Beef Tartar und confiertes Eigelb
Bauernhof Berkemann – Hittisau
Metzgerei Fetz – Andelsbuch | € 15,00

SUPPEN

Rieslingschaumsuppe mit Bodenseefischen
Regula Bösch – Gaißau | € 6,50

Flädlesuppe
Magdalena Metzler – Egg | € 5,50

Wälder Käserahmsuppe
Sennereien der KäseStrasse | € 6,50

HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel vom Milchkalbsrücken mit Salatteller
Metzgerei Fetz – Andelsbuch | € 21,00

Rinderfilet mit gebratenem Gemüse und Kroketten
Metzgerei Schmuck – Sulzberg | € 27,00

Fisch des Tages
Claus Elmenreich – Egg
Regula Bösch – Gaißau
Jodok Geser – Andelsbuch | Tagespreis

GENIEßEN SIE AUCH UNSERE TÄGLICHEN EMPFEHLUNGEN

UNSERE KÜCHENZEITEN
MITTWOCH BIS SAMSTAG 12.00 UHR BIS 20:00 UHR

Ernele

LADENWIRTSCHAFT IM SCHIFF