

Degustationsmenü

Lachs Tartar / eingelegter Rettich / Buttermilch-Dill-Emulsion

Blumenkohlschaumsuppe / Tortellini / gepuffter Buchweizen

Garnelen Pasta / Bisque / Schmortomaten / frische Kräuter

Rosa gebratene Gänsebrust / Butterspätzle
Blaukraut / Kohlsprossen

Flaumige Topfen Knödel / wilde Heidelbeeren / Vanille Eis

3 Gänge € 53,50

4 Gänge € 73,80

5 Gänge € 92,60

Degustationsmenü vegetarisch / vegan

Gebratener Radicchio / Dörrbirne-Balsamico-Sorbet / Rotkrautchips

Blumenkohlschaumsuppe / Tortellini / gepuffter Buchweizen

Bunte Karotten / sous-vide gegarter Chicorée / Orangen-Ingwer-Sud

Rotes Thai Curry / Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis

Interpretation von Tiramisu

3 Gänge € 43,90

4 Gänge € 63,50

5 Gänge € 83,60

Vorspeisen

Lachs Tartar Eingelegter Rettich / Buttermilch-Dill-Emulsion	16,90
Gebratener Radicchio Dörrbirne-Balsamico-Sorbet / Rotkrautchips	15,20
Bunter Blattsalat Gepickelte Radieschen / Wildkräuter	7,90
Blumenkohlschaumsuppe / hausgemachte Tortellini Gepuffter Buchweizen	12,60
Hühner Boullion	
- Brätlnödel	7,50
- Flädle	6,80

Hauptspeisen

Fischgenuss Bregenzerwald Bärlauch Risotto / Rote Bete / Weißweinschaum	39,60
Rosa gebratene Gänsebrust Butterspätzle / Blaukraut / Kohlsprossen	35,80
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	29,60
Geschmorte Schweinsbäckle Rahmpolenta / Brokkoli	27,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis	25,90
Garnelenpasta Tagliolini / Bisque / Schmortomaten / Frische Kräuter	24,60



Vegetarische Ecke

Bunte Karotten Sous-vide gegarter Chicorée / Orangen-Ingwer-Sud / knusprige Kartoffelbällchen	23,40
Ricotta Ravioli Bärlauchpesto / Pinienkerne / Wildkräuter	19,50
Rotes Vegi-Thaicurry Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis	19,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Wilde Heidelbeeren / Vanilleeis	14,50
Interpretation von Tiramisu	14,50
Geflämmter Taleggio Traubenragout / Früchtebrot / Birnensenf	13,90
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70