

# MENU DU CHEF

## TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat | Wasabi Creme  
mango cashew salad | wasabi cream

---

## HUMMERSCHAUMSUPPE / LOBSTER FOAM SOUP

knusprige Garnele  
crispy prawn

---

## LAMMRÜCKEN / SADDLE OF LAMB

Nusskruste | Kräuter-Perl-Couscous | Honig-Karotten | Jus  
nut crust | herb-pearl-couscous | honey-carrots | jus

---

## CRÈME BRÛLÉE

Waldbeer Sorbet  
wild berry sorbet

ODER / OR

## KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

ausgesuchter Käse | Feigensenf | Bezauber Sennereibutter  
fig mustard | dairy butter

Menü € 92,00

last call 13.00

last call 21.00

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.  
For vegan alternatives, please contact our service team.

## VORSPEISE /STARTERS

### FELDSALAT / LEAF LETTUCE

Speck | Ei | Senfdressing | Crôtons  
bacon | egg | mustard dressing | crôtons

€ 14,90

### RINDSBOUILLON / BOUILLON OF BEEF

Grießnockerl oder Flädle  
semolina dumplings or sliced pancakes

€ 9,90

### HUMMERSCHAUMSUPPE / LOBSTER FOAM SOUP

knusprige Garnele  
crispy prawn

€ 15,90

### BEEF TATAR

getrüffeltes Spinateteis | Toast | Sennereibutter  
truffled spinach ice | toast | butter

€ 22,50

### TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat | Wasabi Creme  
mango cashew salad | wasabi cream

€ 25,90

AUF WUNSCH VEGAN / VEGAN ON REQUEST

€ 19,90

### BÄRLAUCH RAVIOLI / WILD GARLIC RAVIOLI

Ravioli | Butterbrösel | pochirtes Ei | Grana Padano  
ravioli | butter crumbs | poached egg | grana padano

€ 23,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.  
For vegan alternatives, please contact our service team.

## HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

### WOLFSBARSCH

Fenchel sous vide | Jasminreis | Selleriepüree | Granatapfel | Safran-Schaum

### SEA BASS

fennel sous vide | jasmine rice | celery puree | pomegranate | saffron-foam € 36,40

### GARNELEN

geschält | gebraten | Safran Risotto | junges Gemüse

### PRAWNS

peeled | pan fried | saffron risotto | vegetables € 37,80

### LAMMRÜCKEN ÖSTERREICH

gebraten | Nusskruste | Kräuter-Perl-Couscous | Honig-Karotten | Jus

### SADDLE OF LAMB AUSTRIA

fried | nut crust | herb-pearl-couscous | honey-carrots | jus € 38,90

### KALBSLEBER GESCHNETZELT

Karamellierte Äpfel | Krautkräpfen

### SAUTÉED CALF'S LIVER

Caramelized apples | pieces of cabbage € 34,80

### SPITZKOHL GESCHMORT VEGAN

Kartoffelstampf | Selleriestroh | Pilzjus

### CABBAGE BRAISED VEGAN

mashed potatoes | celery straw | mushroom jus € 27,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.  
For vegan alternatives, please contact our service team.

## HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

### RINDERFILET BODENSEEREGION

medium | gebraten | Rote Beete | Selleriepüree | Kartoffel Pavé | Jus

### FILET OF BEEF LAKE CONSTANCE REGION

medium | beetroot | celery puree | potato pavé | jus

€ 48,80

### WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren | wahlweise | Petersilienkartoffeln | gemischter Salat | Pommes Frites

### WIENER SCHNITZEL VORARLBERG REGION

cranberries | as chosen | mixed salad | parsley potatoes | fries

€ 30,90

### TAFELSPITZ

vom Kalb | gekocht | Wurzel Gemüse | Apfelkren | Kartoffel Schmarren  
junger Spinat | Krensauc

### TAFELSPITZ

boiled rump of veal | vegetable stripes | apple horseradish | potato schmarren  
leaf spinach | horse radish sauce

€ 32,90

### PERLHUHNBRUST

gebraten | Spargel | Kohlrabi | Bärlauch Ravioli | Portweinjus

### GUINEA FOWL BREAST

fried | asparagus | kohlrabi | wild garlic ravioli | port wine jus

€ 33,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.  
For vegan alternatives, please contact our service team.

## DESSERT

### ZWEIERLEI SCHOKOLADE / VARIATION OF CHOCOLATE

Schokolademousse | Schokoladenkuchen | halbflüssig | Tonkabohneneiscreme  
mousse au chocolat | semi liquid chocolate cake | tonka bean ice cream

€ 14,80

### WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör | Vanilleeiscreme | Espresso  
vanilla ice cream | coffee liqueur | espresso

€ 11,80

### VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet  
homemade sorbet

€ 13,80

### AFFOGATO

con Baileys

€ 6,80

€ 9,80

### DUETT VON DER MANGO / DUETT BY THE MANGO

Mangoschnitte | Mangosorbet  
mango slice | mango sorbet

€ 14,80

### CRÈME BRÛLÉE

Waldbeer Sorbet  
wild berry sorbet

€ 14,60

### KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

ausgesuchter Käse | Feigensenf | Bezauer Sennereibutter  
fig mustard | dairy butter

€ 17,60

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.  
For vegan alternatives, please contact our service team.