

# MENU DU CHEF

## TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat  
Wasabi Creme

---

## RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen

---

## RINDERFILET CAFÉ DE PARIS BODENSEEREGION

gebraten  
Kartoffel Pavé  
Zweierlei Mais | Creme | gebraten  
Jus

---

## ERDBEER TRIVAL

Joghurt Sauerrahm Creme  
marinierte Erdbeeren

ODER

## KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter

Menü € 89,00

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.

## VORSPEISE

### FELDSALAT

Speck | gebraten  
Ei | gehackt  
Senf Dressing

€ 13,80

### RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen  
ODER  
Flädle

€ 8,90

### MANGO BASILIKUM SUPPE

Garnele | Panko  
Mango Chutney

€ 12,90

### STEINPILZ RAVIOLI

Butterbrösel  
Grana Padano

€ 18,80

### TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat  
Wasabi Creme

€ 23,40

ODER

MELONEN SASHIMI **VEGAN**

€ 18,40

### WAGYU BEEF CARPACCIO

Zitronen Öl | Zupfsalat  
Grana Padano Espuma

€ 26,40

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

## HAUPTSPEISE

### RAMSCHWAG SAIBLING NENZING

Filet | gebraten

Kohlrabi | Erbsen | Artischocke

Kartoffel Sesam Stampf

Safran Schaum

€ 35,80

### GARNELEN EDEN

geschält | gebraten

Safran Risotto

junges Gemüse

€ 36,80

### KALBSTAFELSPITZ VORARLBERG

gekocht

Julienne Gemüse | Apfelkren

Kartoffel Schmarren | junger Spinat

Krensauce

€ 29,90

### PERLHUHN

gebraten

Fregola Sarda | Chorizo | Paprika

mini Gemüse

Jus

€ 29,90

### ROTE BEETE VEGAN

gebraten

Kartoffel Sesam Stampf

Röstzwiebel | Hummus

Brombeerjus

€ 26,90

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

## HAUPTSPEISE

### RINDERFILET CAFÉ DE PARIS BODENSEEREGION

gebraten

Kartoffel Pavé

Maiscreme | wilder Brokkoli

Jus

€ 46,90

### WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren

wahlweise

Petersilienkartoffeln

Blattsalat

Pommes Frites

€ 28,90

### PIFFERLINGE AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH

Ragout

frische Pasta | Feigen

Frühlingszwiebeln

Serrano Schinken

Grana Padano

€ 26,90

### KALBSLEBER

Krautkrapfen

karamellisierte Äpfel

€ 27,80

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

## DESSERT

### ZWEIERLEI SCHOKOLADE

Schokolademousse  
Schokoladenkuchen | halbfüssig  
Mango Lassi

€ 11,60

### WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör  
Vanilleeiscreme | Espresso

€ 10,50

### VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet

€ 10,90

### MARILLENKNÖDEL

Marillenröster | Vanilleeis

€ 14,80

### ERDBEER TRIVAL

Joghurt Sauerrahm Creme  
marinierte Erdbeeren

€ 11,80

### KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter

€ 16,60

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