

# MENU DU CHEF

## THUNFISCH CARPACCIO

Zupfsalat  
Asia Mayonnaise  
Seam Ingwer Limetten Öl

---

## RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen

---

## SURF N TURF BODENSEE REGION

Rinderfilet | gebraten  
gebackene Garnele  
Spargel | Mini Kartoffeln in der Schale  
Sauce Hollandaise | Melonen Relish  
Jus

---

## CRÈME BRULÉE

Marillensorbet

oder

## KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter

Menü € 82,00

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

### BLATTSALAT

Pfifferlinge | Panko  
Radieschen | Marillen  
Balsamicodressing

€ 11,80

### RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen  
ODER  
Flädle

€ 7,90

### BUNTE TOMATEN

Büffelmozzarella Creme  
Pesto  
Olivenöl

€ 17,80

### MANGO BASILIKUM SUPPE

Garnele | Panko

€ 12,50

### TRÜFFEL PASTA

frische Pasta  
Trüffelschaum | Freiland Eigelb | gehobelt  
schwarzer Trüffel | Grana Padano

€ 19,90

### THUNFISCH CARPACCIO

Zupfsalat  
Asia Mayonnaise  
Seam Ingwer Limetten Öl

€ 18,90

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

Pulpo | gebraten

Zweierlei Blumenkohl

Safran Schaum

€ 34,80

### GARNELEN WILDFANG

geschält | gebraten

Safran Risotto

junges Gemüse

€ 34,80

### KALBSTAFELSPITZ VORARLBERG

gekochter Tafelspitz

Julienne Gemüse | Apfelkren

Kartoffel Schmarren | junger Spinat

Krensauce

€ 29,90

### PLUMA | IBERICO RÜCKENDECKEL

gebraten

Zitronen Thymian Ravioli

Pfifferlinge

Jus

€ 37,90

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

# HAUPTSPEISE

## SURF N TURF BODENSEE REGION

Rinderfilet | gebraten  
gebackene Garnele  
Spargel | Mini Kartoffeln in der Schale  
Sauce Hollandaise | Melonen Relish  
Jus

€ 45,90

## WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren  
Beilage wahlweise  
Petersilienkartoffeln | Blattsalat | Pommes Frites

€ 25,90

## KALBSLEBER ÖSTERREICH

Krautkrופן  
karamellierte Äpfel

€ 26,80

## PFIFFERLINGE AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH

Ragout von Pfifferlingen  
Frische Pasta | Marillen  
Frühlingszwiebeln  
Grana Padano | Jamon

€ 25,90

## ROTE BEETE VEGAN

gebraten  
Kartoffelstampf | Blattspinat  
Röstzwiebel | Pfifferlinge  
Brombeer Jus

€ 24,90

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

### CRÈME BRULÉE

Marillensorbet

€ 10,50

### VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet

€ 9,90

### MARILLE 20MIN

Knödel  
Sorbet  
Röster

€ 12,80

### KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter

€ 15,60

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