

## MENU DU CHEF

### TUNA CARPACCIO

Sesam Öl | Zupfsalat  
Asia Creme

---

### BÄRLAUCHCREME SUPPE

Süßkartoffel Zigarillo

---

### FLANK STEAK

US BEEF  
Pastinaken Creme | rote Beete  
Kartoffel Pavé  
Jus

---

### KARAMELL KÖPFLE

Crumble

oder

### KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter

Menü € 76,00

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

Freilandeier | gehackt  
Speck | gebraten  
Senfdressing

€ 11,80

### RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen  
ODER  
Flädle

€ 7,90

### BÄRLAUCHCREME SUPPE

Süßkartoffel Zigarillo

€ 10,50

### TRÜFFEL PASTA

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

€ 19,90

### GEBRATENER PULPO

Blumenkohl Limetten Panna Cotta  
Fenchel Orangen Salat

€ 18,90

### LAMM RAVIOLI

Parmesan Schaum  
Trüffel  
Butter Brösel

€ 18,90

### TUNA CARPACCIO

Sesam Öl | Zupfsalat  
Asia Creme

€ 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  
Dreierlei Karotte  
Puffer | Creme | blanchiert  
Limetten 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

### FLANK STEAK | US BEEF

Pastinaken Creme | rote Beete  
Kartoffel Pavé  
Jus

€ 38,80

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

# HAUPTSPEISE

## RINDERFILET BODENSEE REGION

gebraten  
Trüffelpommes  
junges Gemüse  
Jus

€ 45,90

## WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren  
Beilage wahlweise  
Petersilienkartoffeln | Blattsalat | Pommes Frites

€ 26,90

## BARBARIE ENTENBRUST

gebraten  
Rotkraut | Schupfnudeln  
Orangenquitten | Maroni  
Jus

€ 28,90

## KALBSLEBER

Krautkrapfen  
Karamellisierte Äpfel

€ 27,80

## VEGANES SALONBEUSCHEL

Ragout | Porto Bello Pilze | Tofu | Seitan  
Serviettenknödel

€ 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  
weißer Pfirsich Shot

€ 11,60

### WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör  
Vanilleeiscreme | Espresso

€ 10,50

### VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet

€ 9,90

### KARAMELL KÖPFLE

Crumble

€ 10,80

### RHABARBER TARTE

Erdbeer Zitronen Eis

€ 11,80

### 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.