

MENU DU CHEF

TUNA SASHIMI

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

SPARGELCREMESUPPE / ASPARAGUS SOUP

Spargel | Serrano | Aioli
asparagus | serrano | aioli

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 € 93,00

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

BLATTSALAT / LEAF LETTUCE

Spargel sous vide | Radiesschen | Crôutons | Limetten Dressing
Asparagus sous vide | radish | croutons | lime dressing

€ 15,90

RINDSBOUILLON / BOUILLON OF BEEF

Grießnockerl oder Flädle
semolina dumplings or sliced pancakes

€ 9,90

SPARGELCREMESUPPE / ASPARAGUS SOUP

Spargel | Serrano | Aioli
asparagus | serrano | aioli

€ 14,90

BEEF TATAR

getrüffeltes Spinat Eis | 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

RAMSCHWAG FORELLE NENZING

Spargel | Kohlrabi | Erbse | Kartoffelstampf | Safranschaum

TROUT FILET

Asparagus | turnip | pea | potato mash | saffron foam

€ 34,80

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

KAROTTENFILET VEGAN

Cashew-Tagarashi-Crumble | Miso-Karottenpüree | Pilzjus

CARROT FILET VEGAN

cashew-tagarashi-crumble | miso carrot puree | mushroom jus

€ 27,90

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.

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

RINDERFILET SURF & TURF BODENSEEREGION

medium | gebratene Garnele | Spargel | Mini Kartoffeln
Mango Chutney | Hollandaise | Jus

SURF & TURF LAKE CONSTANCE REGION

medium | fried prawn | asparagus | mini potatoes
mango chutney | hollandaise | jus

€ 49,90

WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren | wahlweise | Petersilienkartoffeln | gemischter Salat | Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL VORARLBERG

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

€ 30,90

TAFELSPITZ

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

TAFELSPITZ

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

€ 32,90

WEISSER STANGEN SPARGEL SCHROBENHAUSEN

Sauce Hollandaise | Mini Kartoffeln

€ 27,90

Kleines Wienerschnitzel

€ 38,90

Trüffelrührei

€ 36,90

ASPARAGUS

sauce Hollandaise

€ 27,90

small wiener schnitzel

€ 38,90

truffled scrambled egg

€ 36,90

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.