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

HOLUNDER-ZITRONEN PANNA COTTA / ELDERBERRY LEMON PANNA COTTA
Erdbeer Sorbet | Rhabarberragout
Strawberry sorbet | rhubarb ragout

ODER / OR

KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE
ausgesuchter Käse | Feigensenf | Bezauer 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 | crôutons | 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 Spinateis | 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 | pochiertes 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
Karamellisierte Äpfel | Krautkrapfen

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 potatos
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 I 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 | Erdbeerlassi
mousse au chocolat | semi liquid chocolate cake | strawberry lassi € 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 € 6,80
con Baileys € 9,80

COUPE ROMANOFF
Vanillesofteis | Erdbeeren
Vanilla ice cream | strawberrys € 13,80

HOLUNDER-ZITRONEN PANNA COTTA/ ELDERBERRY LEMON PANNA COTTA
Erdbeer Sorbet | Rhabarberragout
strawberry sorbet | rhubarb ragout € 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.