

MENU DU CHEF

CEVICHE

Wolfsbarsch | Leche de tigre | Passionsfrucht
seabass | leche de tigre | passionfruit

WEISSE TOMATENSUPPE / WHITE TOMATO SOUP

Croûtons | getrocknete Tomaten | Basilikumöl
croûtons | dried tomatoes | basil oil

SURF & TURF

medium | gebratene Garnele | wilder Brokkoli | Kartoffel Pavé
Jus | Hummerschaum
medium | fried prawn | wild brokkli | potato pave | jus | lobster foam

CHEESECAKE

Heidelbeerragout | Haselnusseis
blue berry jam | hazelnut ice cream

ODER / OR

KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

ausgesuchter Käse | Feigensenf | Bezauer Sennereibutter
fig mustard | dairy butter

Menü € 98,00

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 / LEAFSALAD

Mango | Avocado | Burrata | Limetten Vinaigrette
mango | avocado | burrata | lime vinaigrette

€ 15,80

RINDSBOUILLON / BOUILLON OF BEEF

Grießnockerl oder Flädle
semolina dumplings or sliced pancakes

€ 8,90

WEISSE TOMATENSUPPE / WHITE TOMATO SOUP

Croûtons | getrocknete Tomaten | Basilikumöl
croûtons | dried tomatoes | basil oil

€ 13,90

BEEF TATAR

getrübtes Spinat | Toast | Sennereibutter
truffled spinach ice | toast | butter

€ 20,50

CEVICHE

Wolfsbarsch | Leche de tigre | Passionsfrucht
seabass | leche de tigre | passionfruit

€ 24,60

AUF WUNSCH VEGAN / VEGAN ON REQUEST

€ 19,60

TRÜFFELPASTA / TRUFFLE PASTA

frische Pasta | Trüffelschaum | Freiland Eigelb | schwarzer Trüffel | Grana Padano
fresh pasta | truffle foam | free range egg yolk | black truffle | grana padano

€ 24,90

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

WOLFSBARSCH

Basilikum Couscous | Süßkartoffelcreme | Miso Lauch | Weißwein Schaum

SEA BASS

basil couscous | Sweet potato cream | miso leek | white wine foam

€ 35,80

GARNELEN

geschält | gebraten | Safran Risotto | junges Gemüse

PRAWNS

peeled | pan fried | safran risotto | vegetables

€ 37,80

TAFELSPITZ

vom Kalb | gekocht | Julienne Gemüse | Apfelkren | Kartoffel Schmarren
junger Spinat | Krensaucce

TAFELSPITZ

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

€ 30,80

GESCHMORTE ROTE BEETE VEGAN

Kartoffelstampf | Spinat | Röstzwiebel | Brombeer Jus

BRAISED BEETROOT VEGAN

potato mash | spinach | fried onions | blackberry jus

€ 26,90

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

SURF & TURF BODENSEERE REGION

Rinderfilet | medium | gebratene Garnele | wilder Brokkoli | Kartoffel Pavé | Jus
Hummerschaum

SURF & TURF LAKE CONSTANCE REGION

medium | fried prawn | wild brokkoli | potato pave | jus | lobster foam € 48,80

WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren | wahlweise | Petersilienkartoffeln | Blattsalat | Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL VORARLBERG REGION

Cranberries | as chosen | leaf salad | parsley potatoes | fries € 29,90

PFIFFERLINGE AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH

Ragout | frische Pasta | Marillen | Serrano Schinken | Frühlingszwiebel
Grana Padano

CHANTERELLES VEGAN ON REQUEST

ragout | fresh pasta | apricot | serrano ham | scallion | grana padano € 28,60

HIRSCHRAGOUT

vom heimischen Wild | Rotkraut | Serviettenknödel | gebratene Pilze | Speck | Perlzwiebeln

DEER RAGOUT

red cabbage | dumpling | mushrooms | bacon | pearl onions € 34,50

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 | Ananas Sorbet
mousse au chocolat | semi liquid chocolate cake | ananas sorbet € 12,80

WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör | Vanilleeiscreme | Espresso
vanilla ice cream and coffee with coffee liqueur € 10,80

VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet
homemade sorbet € 11,80

AFFOGATO

con Baileys € 6,80
€ 9,80

MARILLENKNÖDEL / APRICOT DUMPLINGS

Marillenröster | Butterbrösel
apricot jam | buttered bread crumbs € 14,90

CHEESE CAKE

Heidelbeerragout | Haselnusseis
blue berry jam | hazelnut ice cream € 12,60

KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

ausgesuchter Käse | Feigensenf | Bezauer Sennereibutter
fig mustard | dairy butter € 16,60

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.