

Vorspeisen

Starters

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico-Dressing (vegan) <i>Variations of salads with balsamic dressing</i>	€ 5,50
Tatar vom Räucherlachs an Honig-Senfsauce, Rösti und Vogerlsalat <i>Salmon tatar with honey-mustard sauce, rösti and lamb's lettuce</i>	€ 16,00
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Gribiche und Röstkartoffeln <i>Roastbeef with Sauce Gribiche, roasted potatoes</i>	€ 14,50
Carpaccio vom Rinderfilet frisch plattiert mit Rucola, Parmesan, Pilzen und Balsamico <i>Carpaccio of beef tenderloin freshly pounded with rucola, parmesan, mushrooms and balsamico</i>	€ 18,00

Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüsebrunoises <i>Consommé with Swabian ravioli and vegetable brunoises</i>	€ 8,00
Crèmesuppe von der Topinambur mit gerösteten Haselnüssen (vegan) <i>Cream soup of jerusalem artichoke with roasted hazelnuts</i>	€ 6,50
Gazpacho Andaluz mit gegrillter Riesengarnele <i>Andalusian gazpacho soup with a grilled king prawn</i>	€ 7,00

Fischgerichte

Fish Dishes

Filet vom Loup de Mer kross gebraten im Gulaschsud mit Salzkartoffeln und Ratatouille <i>Roasted fillet of catfish in gulash-stock, boiled potatoes and ratatouille</i>	€ 21,00
Filets von Bodenseefelchen gebraten mit Gnocchi und Artischocken-Tomaten-Gemüse <i>Fried fillets of Lake Constance whit fish with gnocchi, artichokes and tomatoes</i>	€ 23,00
Steinbuttfilet vom Grill mit Safranschaum, Sepia-Tagliolini und Zuckerschoten <i>Grilled fillet of turbot with saffron foam, sepia-tagliolini and sugar peas</i>	€ 26,00

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Fleischgerichte

Meat Dishes

- Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
*Wiener Schnitzel from veal, traditionally fried in clarified butter,
with parsley potatoes and cranberries* € 24,00
- Tafelspitz aus dem Wurzelsud mit Schnittlauchsauce,
Apfelkren, Semmelkren, Kartoffelröster und Cremespinat
*Boiled slices of beef with chives sauce,
apple horseradish, bread horseradish, potatoe "röster" and cream-spinach* € 21,00
- Maishähnchenbrust, kross gebraten an vanillierten Karotten
und Vorarlberger Riebelgrießschnitte
*Chicken breast crispy roasted, carrots with a hint of vanilla
and Vorarlberger semolina slice* € 21,00
- Tranchen vom Flanksteak rosa gebraten mit Pfeffersauce,
breiten Bohnen und Süßkartoffel-Pommes Frites
Sliced flank steak with pepper sauce, millet cream with wild honey, beans € 25,00
- „Surf & Turf“ Rinderfilet (ca. 200 g) rosa gebraten und Garnelenspieß
an Grillgemüse und Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm
*Surf & Turf beef filet medium and prawnsplit
with grilled vegetables and jacket potatoe with herbal sour cream* € 38,00

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian Specialties

- Pikante Linguine (vegan)
mit Tomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch und Kräutern
Spicy Linguine with tomatoes, capers, olives, garlic and herbs € 13,00
- Curry von Süßkartoffeln mit Basmati-Reis (vegan)
Sweet potato curry with basmati rice € 14,00
- Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat
Käsespaetzle "Vorarlberg Style" with roasted onions, potato salad € 14,00

Desserts

Dessert

- Hausgemachtes Rote-Bete – Cassissorbet mit Kakaosplittern und Prosecco
Homemade sorbet of beetroot and cassis with cacao and prosecco € 6,00
- Dreierlei Mousse au Chocolat mit Kirschkompott
Three kinds of chocolat mousse with stewed cherries € 9,50
- Auswahl von österreichischen Käsesorten
Selection of Austrian cheese € 14,00