

Spezialitäten der Saison

Vorspeisen

Schwarzwurzel-Bärlauch-Quiche mit Sauerrahm und Wildkräutersalat € 13,00

Blatt- und Rohkostsalate mit Bärlauch-Dressing
und sautierten Streifen vom Rinderfilet € 16,00

Suppe

Bärlauchcrèmesuppe mit Lachspraline € 9,00

Hauptgerichte

Lachsforellenfilet gebraten auf Bärlauch-Tomaten-Risotto € 21,50

Entrecôte rosa gebraten unter einer Bärlauch-Parmesankruste
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln € 26,00

Sautierte Gnocchi mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten, Pinienkernen
und jungem Rucola € 16,00

Dessert

Vorarlberger Bergkäse mit Bärlauch-Pesto € 9,00

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
Käsesuppe mit Ingwer und Chili (vegetarisch) <i>Cheese soup with ginger and chili</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 € 24,00
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

*Wiener Schnitzel from veal, traditionally fried in clarified butter,
with parsley potatoes and cranberries*

Kalbsbäckchen geschmort (48 Stunden sous vide) € 26,00

auf getrüffeltem Kartoffel-Sellerie-Püree und konfierten Kirschtomaten

Stewed cheek of veal with truffled puree of potatoes and celery, confit cherry tomatoes

Ragout vom heimischen Reh mit Preiselbeeren, € 22,00

hausgemachten Spätzle und geschmortem Rotkohl

Jugged venison with cranberries, homemade spätzle and braised red cabbage

Tranchen vom Flanksteak rosa gebraten mit Pfeffersauce, € 25,00

breiten Bohnen und Hirse-Waldhonig-Creme

Sliced flank steak with pepper sauce, millet cream with wild honey, beans

Für zwei Personen

For two persons

Châteaubriand vom heimischen Rind mit Sauce Béarnaise, € 36,00

grünen Bohnen und Rissolée-Kartoffeln

Châteaubriand of local beef with Sauce Béarnaise, rissolé-potatoes, french beans

pro Person

Vegetarische Spezialitäten

Vegetarian Specialties

Pikante Linguine (vegan) € 13,00

mit Tomaten, Kapern, Oliven, Knoblauch und Kräutern

Spicy Linguine with tomatoes, capers, olives, garlic and herbs

Curry von Süßkartoffeln mit Basmati-Reis (vegan) € 14,00

Sweet potato curry with basmati rice

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat € 14,00

Käsespätzle "Vorarlberg Style" with roasted onions, potato salad

Desserts

Dessert

Gratinierte Blutorange mit Mokka-Kardamom-Sorbet € 9,00

Gratinated blood oranges with sorbet of mocha and cardamom

Dreierlei Mousse au Chocolat mit Kirschkompott € 9,50

Three kinds of chocolate mousse with stewed cherries

Auswahl von österreichischen Käsesorten € 14,00

Selection of Austrian cheese